

Anno 2012
N. 1

NOTIZIARIO



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



IN PRIMO PIANO

Dall'Unione

20 maggio: 32° Convegno dell'Unione. Un incontro per i 25°, 50°, 60°, 65° di diploma... ma non solo. Ricorderemo due ex allievi che si sono fatti onore: Vittorio Ronchi, a cui l'Unione ha intitolato la medaglia d'oro consegnata al miglior perito agrario e Italo Cosmo, di cui verrà inaugurato il busto realizzato dai diplomati del 1950 guidati da Luigi Valle.

Dalla Scuola

Professionalità e competenza per gli allievi che hanno partecipato alla sperimentazione con il Consorzio Difesa di Treviso e per chi li ha seguiti: il prof. Walter Da Rodda e l'ex allievo Fiorello Terzariol.

Un vangelo apocrifo fortunatamente ritrovato negli archivi della Scuola ha permesso la realizzazione di un singolare presepe.

Editoriale

A seguito dell'editoriale del numero scorso ho ricevuto diversi messaggi con attestazioni di stima, offerta di collaborazione, invio di foto da pubblicare nella rubrica "Come eravamo" (alcune sono già riportate in questo Notiziario. Le offerte di aiuto vengono soprattutto da parte dei giovani, e dovremo cercare di utilizzarle al meglio. Uno di loro ha già iniziato a digitalizzare le vecchie foto presenti nel nostro archivio. Ringrazio tutti, anche perché se hanno risposto vuol dire che leggono il Notiziario). Oltre a questi giovani avrei piacere di ricevere la risposta da qualcuno di mezz'età, in vista del rinnovo del Consiglio Direttivo che avverrà nel 2013. Forza!

All'interno del nostro Convegno quest'anno ci sarà il ricordo di due ex allievi: Vittorio Ronchi nel 120° della nascita e nel 25° della morte, e Italo Cosmo di cui viene ufficialmente inaugurato il busto realizzato per iniziativa di Luigi Valle e dei suoi compagni di classe. Ricorderanno i due illustri "colleghi" rispettivamente il direttore del Museo della Bonifica di San Donà di Piave, Bruno Casagrande, ed il nipote di Cosmo, Giacinto Giacomini, anche lui ex allievo, già direttore della CAVIT di Trento.

Salviamo un libro. Continua anche quest'anno l'iniziativa cominciata nel 2008 con il restauro, da parte dell'Unione ex allievi, del "Catalogo della Biblioteca" del 1885 e successivamente appoggiata dalla famiglia Segat e da altri ex allievi.

La preziosità dei volumi e la loro fragilità esige un intervento di restauro urgente e compiuto da personale altamente competente. L'Unione, in accordo con la Scuola, si avvale dell'opera di una azienda specializzata che segnalataci dalla Biblioteca "La Vigna" di Vicenza. Oltre che restaurati i libri vengono digitalizzati in modo che la loro eventuale consultazione avvenga senza pregiudicare l'integrità. I libri torneranno ad essere conservati nella biblioteca, dove le condizioni non sono ottimali né per la loro conservazione né per la visibilità che

*Un sentito augurio
di Buona Pasqua!*



SOMMARIO

- 1** Editoriale
- 3** 32° Convegno e Assemblea annuale dell'Unione
- 4** Come eravamo...
- 6** Cosa farai da grande?
- 7** Il busto di Italo Cosmo
L'Assemblea dell'Unione Diplomatici di San Michele all'Adige (UDIAS)
- 8** Un altro riconoscimento per Giuseppe Martelli
- 9** Salviamo un libro
- 10** 135° Scuola Enologica di Conegliano
- 11** Progetto ATIS
- 12** Miconi festeggiato nell'anno internazionale della Chimica
- 13** La figura del professor Carlo Miconi
- 14** Alla scuola Enologica di Conegliano 10 borse di studio per una viticoltura ecosostenibile di qualità
- 16** Il presepe DiVino
- 18** I Laureati dal 13/10/2011 al 14/02/2012 e le loro tesi
Attività del Cirve
- 19** Un grazie a...
- 20** Ricordiamo un grande insegnante: Mario Vettori
La commemorazione tenuta dal professor Francesco Da Broi
- 22** Notizie Tristi
- 27** L'angolo dei libri

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.

Banca della Marca. IBAN IT 48W070846162100500062945

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

Severina Cancellier, Angelo Nardi

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

AD Maurizio Potocnik e Stefania Russolo

Stampa

Tipolito Scarpis, San Vendemiano (TV)

giustamente dovrebbero avere evidenziandone la relazione con la storia ed il prestigio della Scuola Enologica.

La riconsegna dei libri alla Scuola, come ricordato a pag. 9 di questo Notiziario, non verrà fatta come al solito durante il nostro Convegno annuale, ma in una giornata organizzata ad hoc, in Aula Magna, probabilmente nel mese di settembre cercando di coinvolgere, oltre agli ex allievi, anche altre persone interessate alla conoscenza ed al mantenimento di questo patrimonio della Scuola e di noi tutti.

Ho un sogno: la Biblioteca della Scuola sistemata nella casa a fianco della Bottega del Vino (per i più anziani è la abitazione di Attilio), restaurata a dovere. Una biblioteca moderna dove i libri più antichi e preziosi possano essere consultati mediante computer, e dove le (o gli) addette alla biblioteca, come antiche castellane, accolgano i visitatori, e perché no, anche i turisti, illustrando le opere presenti ed il profondo legame tra esse e la meritoria fama raggiunta dalla Scuola.

Milleduecento alunni frequentano la Scuola. Termineranno quest'anno il corso di studio 60 periti agrari specializzati in viticoltura ed enologia, 36 periti agrari e 59 agrotecnici. Avranno uno sbocco lavorativo? Qualcuno di loro opererà nella azienda di famiglia, altri faranno l'Università, procrastinando il momento di ingresso nel mondo del lavoro. Non so se l'ambiente vitivinicolo sarà in grado di assorbire questi nuovi ingressi, e se effettivamente esista un turn over sufficiente. Spesso, invece, colleghi già arrivati all'età della pensione, senza problemi economici che potrebbero finalmente godersi la vita e sviluppare interessi lasciati sopire per mancanza di tempo, continuano a rimanere inchiodati alle loro attività mantenendo i loro incarichi e consulenze. Bisognerebbe invece dare ai giovani la possibilità di inserirsi nel mondo lavorativo, imparando la realtà con spirito di sacrificio e mettendo così a profitto quanto appreso negli anni di studio... farsi le ossa insomma per prendere il testimone da quelli che li hanno preceduti per portare avanti con profitto il settore.

Essi guardano con fiducia agli ex allievi, aspettando consigli o anche un aiuto, come previsto anche nel nostro Statuto. Ricordiamo di essere stati giovani anche noi e ... non deludiamoli.

Severina Cancellier

Errata corrige:

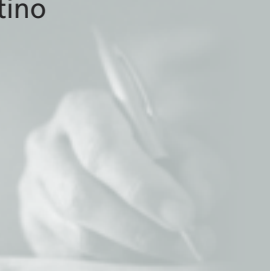
Nella foto dei cinquantenni di diploma riportata nel Notiziario 2/2011, viene erroneamente indicato Albano Bidasio degli Imberti al posto di Pianca Piero. Ci scusiamo con i due colleghi.

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 15621311.

Abbiamo anche un c/c bancario presso la Banca della Marca:

IBAN IT 48W070846162100500062945



32° Convegno e Assemblea annuale dell'Unione

L'incontro avrà luogo domenica 20 maggio e sarà dedicato all'ex allievo professor Italo Cosmo. L'intervento celebrativo è affidato al nipote, l'ex allievo Giacinto Giacomini, che ne ricorderà la figura e l'opera.

Al termine del Convegno verrà ufficialmente inaugurato il busto realizzato da alcuni ex allievi che lo hanno avuto come insegnante di Viticoltura e che così ne vogliono ricordare il prezioso insegnamento (vedi pag. 7). La mattinata inizia con la nostra Assemblea Annuale Ordinaria, alla quale vi prego di intervenire numerosi, dato che rappresenta un momento di incontro e dialogo tra noi, eletti al Consiglio, e Voi elettori.

Come sempre nella parte finale del Convegno verranno consegnate le medaglie d'oro, Carpenè e Ronchi; delle borse di studio istituite dai "Diplomati 1969" che così onorano i compagni di classe che non ci sono più, e dalla famiglia Segat in memoria di Mario.

Il Convegno termina con la parte goliardica: la consegna dei distintivi d'onore ai colleghi che festeggiano 25-50 e 60 anni e, novità di quest'Anno, 65 anni di diploma.

Ricordiamo che il conteggio inizia dal termine della permanenza alla Scuola, ad esempio nel caso di diploma di perito agrario e successivo diploma di enotecnico il conteggio partirà da quest'ultima data.

E finalmente, dopo un brindisi alla Bottega del Vino, tutti a pranzo al Ristorante "Tre Panoce".

Severina Cancellier

Convocazione della Assemblea Generale Ordinaria

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

Si terrà in prima convocazione Sabato 19 maggio 2012 alle ore 20.00 ed in seconda convocazione il giorno Domenica 20 maggio 2012 alle ore 9,15



Programma

Domenica 20 maggio 2012

- | | |
|------------------|--|
| Ore 9,00 | Registrazione dei partecipanti nell'Atrio della Scuola Enologica. |
| Ore 9,15 | Assemblea Generale Ordinaria. |
| Ore 9,45 | Convegno Unione ex Allievi: Giacinto Giacomini e Dino Casagrande ricorderanno rispettivamente il prof. Italo Cosmo e il dr. Vittorio Ronchi. |
| Ore 11,00 | Consegne: Medaglia d'oro A. Carpenè; Medaglia d'oro V. Ronchi; Borsa di studio "Ex allievi del '69"; Borsa di studio "M. Segat". Consegna distintivi d'onore agli ex allievi che celebrano 25, 50, 60 e 65 anni di diploma. |
| Ore 12,00 | Inaugurazione ufficiale del busto di Italo Cosmo. |
| Ore 12,30 | Brindisi alla Bottega del Vino |
| Ore 13,00 | Pranzo al ristorante "Tre Panoce". |

per discutere il seguente Ordine del giorno: Relazione della attività svolta nel 2010; Esame ed approvazione del Rendiconto Economico dell'anno 2011; Varie ed eventuali.

Adesioni

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: **exallievenologia@gmail.com**

telefono **0438 451464**

(Massimo Simonetti, orario di ufficio), specificando: **il nominativo dell'ex**

Allievo, se si ferma a pranzo e con quante persone. Il contributo comprensivo per il pranzo è fissato in Euro 50 per ex Allievo ed Euro 30 per familiare o accompagnatore.

Ricordiamo che tutte le attività della Associazione vengono finanziate con il contributo volontario degli ex allievi più sensibili, che sono purtroppo una esigua minoranza. Nella quota fissata per il pranzo dell'ex Allievo sono comprese quindi anche gli oneri che dobbiamo sostenere per la organizzazione del Convegno. Pertanto ci rivolgiamo a coloro che parteciperanno senza fermarsi al pranzo, per chiedere comunque il versamento di un tributo volontario.

Come eravamo...



1.



2.

1. gruppo di diplomati negli anni 1943-1947. Forse esercitazioni di campagna. Con il professor Averardo Pinelli si riconoscono Rebecca, Fusco, La Grassa, Bortolomiol, Baldan e Vio.
2. foto di classe del 1946, davanti al Convitto dove si tenevano le lezioni dato che la Scuola era ancora occupata dalle truppe alleate (un nucleo di polacchi): si riconoscono: Boscarato, Piazza, Fabris, Liberali, Janna, Bortolomiol.

Francesca Fabris, che ringraziamo per la collaborazione, ci ha scritto inviandoci diverse vecchie fotografie che in parte riportiamo in questo Notiziario: "Sono la figlia di un vostro ex allievo, Francesco Fabris, diplomato enotecnico il 28 luglio del 1946, che ha sempre mantenuto, e ancor'oggi conserva, un profondo attaccamento alla scuola, ai ricordi dei compagni e dei docenti che lo hanno formato.

Attualmente mio padre, per una retinopatia, ha ridottissime capacità visive e così sono io la sua lettrice del Notiziario. Ho letto quindi il suo appassionato editoriale dell'ultimo numero con la richiesta di materiale fotografico inedito. Con piacere le invio le foto che mio padre ha conservato negli anni. Sono parecchie foto, alcune simili tra loro, comunque le allego tutte e lascio a lei la scelta.

Le didascalie le ho tratte da appunti "d'epoca" scritti nel retro della foto stessa o parlando con mio padre. Oltre ai ritratti degli alunni mi sembra curioso notare gli angoli della scuola e del cortile che si intravedono sullo sfondo e che credo oggi siano molto cambiati.

La foto di classe del 1946 è davanti all'ex convitto perché quell'anno la scuola era ancora occupata dalle truppe alleate, in particolare da un nucleo di polacchi, e le lezioni si tenevano appunto nell'ex convitto".



3. 15 maggio 2002. Da sinistra: Giampaolo Pujatti, Giovanni Petri, Francesco De Rosa, Lionillo Mazza, Poerio Castellucci, Mario Pollastri, e.....



4. Un allegro brindisi di Renzo Cielo, Mario Azzano, Francesco De Rosa e Pietro Vettorel.

5. Una degustazione presso Assoenologi a Milano. Si riconoscono sulla destra Francesco De Rosa e Giorgio Grai.



6. Anno scolastico 1946-47. Esercitazioni di campagna con il tecnico Pessetto. Si riconoscono: De Rosa Francesco, Candiago Francesco, Pancotto Attilio, Comini Mario, Travaini, Pujatti Giampaolo, Gionchetti Giorgio, Dal Cin, Basso Luigi, Mazza Lionillo, Della Colletta, Zandomeneghi Gianfranco, Ferri G., Tosetto, Pezzutti, Olivieri, Bevilacqua, Verardo, Pollastri Mario, Cais, Tonet.



Cosa farai da grande?

Molti gli interventi dell'Unione a favore della Scuola, dalla attenzione per i libri preziosi della Biblioteca, alla collaborazione con studenti nelle ricerche per la realizzazione delle tesine di diploma o altre ricerche, alla consegna di testi realizzati dall'Unione a studenti meritevoli, alla organizzazione della consegna delle Borse di Studio e delle medaglie d'oro durante il nostro Convegno annuale. Ricordiamo anche che la "medaglia d'oro Ronchi" è realizzata, anche economicamente, dall'Unione. Tra gli interventi economici ricor-

diamo che anche questo anno, come oramai consuetudine, l'Unione ha contribuito economicamente (circa 500 Euro) alla realizzazione del pieghevole "di orientamento in entrata" che viene distribuito durante le giornate di "Scuola aperta" a quanti, genitori e studenti dell'ultimo anno della scuola media inferiore, desiderano maggiori notizie sull'ordinamento ed organizzazione degli studi presso la Scuola Enologica. Il pieghevole è realizzato in collaborazione con la prof. Rita Musumeci.



Siamo un Istituto Agrario in grado di soddisfare tutte le tue esigenze. Attualmente, se sei interessato al mondo dell'agricoltura e dell'ambiente o al settore vitivinicolo, puoi scegliere fra i corsi dell'ISTITUTO TECNICO del settore tecnologico "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" "G.B. Cerletti" quello che più risponde alle tue esigenze per essere un diplomato in "Agraria Agroalimentare e Agroindustria" in una delle seguenti articolazioni: produzioni e trasformazioni; gestione dell'ambiente e del territorio; Viticoltura e Enologia. Potrai diventare **Enotecnico** con ulteriore frequenza di un anno di specializzazione dopo il diploma.

Oppure fra i corsi dell'ISTITUTO PROFESSIONALE del settore dei servizi "Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale" "G. Corazzin" di Conegliano e di Piavon per essere un diplomato in "Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale". Per essere un esperto che possiede competenze relative all'individuazione di problemi e risolverli collaborando efficacemente con tecnici, alla valorizza-

zione, produzione commercializzazione dei prodotti agrari e agroindustriali.

E se desideri continuare gli studi potrai farlo in questo Istituto frequentando corsi biennali attivati presso l'Istituto Tecnico Superiore (ITS) per diventare un **Tecnico altamente specializzato nel comparto Agroalimentare e Vitivinicolo** e in tutte le Università italiane ed europee o direttamente in questo ISTITUTO per conseguire la Laurea in Scienze Viticole ed Enologiche e diventare "**Enologo**", un esperto nella coltura della vite, nella produzione di vino di qualità e nelle strategie della sua commercializzazione.

Se vieni da lontano potrai essere ospitato presso il convitto dell'Istituto e, se desideri altre notizie o ricevere materiale informativo, puoi contattare direttamente le nostre segreterie:

Sede I.S.I.S.S.

V.le XXVIII aprile, 20 - Conegliano (TV)

Tel. 0438.61524-61421 - Fax 0438.450403

E-mail: scuolaenologica@isisscerletti.it

www.scuolaenologica.it

Cosa farai da grande?



VIENI ALLA SCUOLA ENOLOGICA DI CONEGLIANO

- ITAAA Istituto Tecnico "G.B. Cerletti" "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria"
- IPSASR Istituto Professionale "G. Corazzin" "Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale"
- IPSASR Istituto Professionale "G. Corazzin" "Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale" Piavon di Oderzo

TI ASPETTIAMO

Al termine degli studi entrerai di diritto nella grande famiglia dell'Unione ex Allievi della Scuola Enologica di Conegliano e potrai contare su qualcuno che, se lo chiedi, ti sarà vicino per agevolarti l'ingresso nel mondo del lavoro.

Il busto di Italo Cosmo

DALL'UNIONE



Voluto fortemente da Luigi Valle che lo ebbe insegnante di viticoltura e che ha coinvolto nell'iniziativa i suoi compagni di scuola, è stato ufficiosamente inaugurato il 21 novembre scorso. Al termine del nostro Convegno avverrà la inaugurazione ufficiale.

L'autore della scultura è Renato Puntel, nato a Tolmezzo il 20 aprile 1955. Cresce a Cleulis di Paluzza in una famiglia numerosa, infatti lui è il quinto di undici figli. Ancora giovanissimo all'età di 12 anni, spinto da una grande passione per la scultura del legno, realizza il suo primo crocefisso che tutt'oggi conserva con orgoglio nella sua bottega. All'età di 16 anni si reca a Ortisei in Val Gardena per esercitare l'apprendistato in una bottega di un maestro artigiano. Contemporaneamente frequenta l'Istituto d'Arte di Ortisei dove si diploma Maestro d'Arte. Nel 1982, dopo essersi sposato con una ragazza locale torna al paese nativo, mette su famiglia e apre una propria bottega artigiana dove

crea sculture sacre e profane anche di grandi dimensioni, ritratti, bassorilievi. Numerose sono le opere che realizza nelle chiese della Carnia e di tutto il Friuli Venezia Giulia, Austria e Germania. Diverse sono le opere realizzate per paesi lontani come l'Argentina, Fatima e Russia. Partecipa con successo a diversi concorsi di scultura sul ghiaccio in Canada e in America. Con passione insegna a diversi Istituti d'Arte locali e oltre confine.

Luigi Valle

In basso da sinistra: Angelo Nardi, Giuseppe Cappelleri, Luigi Valle, Mario Gellera, Francesco La Grassa, Francesco Da Dalt, Antonio Tomasi, Azio Sacchetti, Giovanni Pranovi, Giovanni De Marchi, Luigino Baldan.



L'Assemblea dell'Unione Diplomati di San Michele all'Adige (UDIAS)

Le Celebrazioni presso l'Istituto Agrario, a cui è stata invitata anche la nostra presidente Severina Cancellier, sono iniziate venerdì 13 gennaio. Nella gremita Aula Magna dell'Istituto c'è stata infatti la consegna pubblica dei diplomi conseguiti dagli studenti nell'anno scolastico 2010-11. L'incontro è iniziato con un piacevole concerto per clarinetto e fagotto a precedere il saluto delle Autorità scolastiche e politiche della provincia di Trento. Dopo l'intervento di alcuni ex allievi, il preside, Marco Dal Rì ha presentato il volume "Annuario 2010-2011, un Istituto in crescita", realizzato, a cura del Centro Istruzione e

formazione. A conclusione la solenne consegna della documentazione ai neo diplomati ed una cena di gala curata dagli alunni dell'Istituto Alberghiero di Levico Rovereto.

Sabato 14 gennaio si è effettuata la Assemblea della UDIAS. La nostra presidente Severina Cancellier ha portato il saluto dell'Unione Ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano. Nel suo intervento ha voluto sottolineare le cose che uniscono i due Istituti: la data di nascita quasi contemporanea (1874 e 1876), la necessità di una continuazione del legame tra la Scuola e gli ex Allievi, che ha portato alla nascita di

entrambe le Unioni nel 1946, e il legame nel nome di Manzoni, con il passaggio di Gianfranco (Giovanni) Manzoni, figlio del grande Luigi, dall'insegnamento a Conegliano alla presidenza a San Michele. Legame cementato dall'Incrocio Manzoni 6.0.13 valorizzato a San Michele anche grazie agli studi ed alle sperimentazioni viticole ed enologiche di ex allievi di Conegliano. Perciò la preside ha voluto offrire, oltre ad alcune pubblicazioni a cura dell'Unione, anche lo scudetto giallo-verde con la scritta Enotria, simbolo della parte ludica e goliardica della Scuola Enologica di Conegliano.

Un altro riconoscimento per Giuseppe Martelli

Il Ministro dell'Agricoltura della Repubblica francese Bruno Le Maire, ha conferito all'enologo italiano Giuseppe Martelli, ex allievo enotecnico del 1971, l'onorificenza di "Cavaliere all'Ordine del Merito Agricolo" per "i servizi resi all'agricoltura in generale e alla viticoltura in particolare", come si legge nella motivazione. Il riconoscimento è stato consegnato a Parigi nel-

la serata di lunedì 12 dicembre da Yves Benard, presidente dell'Organisation Internationale de la vigne et du vin, nel cui ambito ha sede l'Unione Internationale des Oenologues, Federazione che rappresenta le Associazioni nazionali di categoria dei tecnici vitivinicoli dei principali Paesi del mondo e in cui Martelli ha svolto molta della sua attività internazionale. Per nove



anni ne è stato Segretario Generale, per tre Vicepresidente e per altri sei Presidente e attualmente è Presidente onorario. Cariche elettive grazie alle quali, per quasi 20 anni, si sono concentrate sull'Italia le preferenze dei delegati degli enologi dei diversi Paesi, dall'America al Giappone, dal Cile al Brasile, oltre ovviamente a quelle delle entità storiche produttive europee. Ricordiamo che a Giuseppe Martelli nel 1996 sono state conferite nel 1996 l'onorificenza di Commendatore e nel 2004 la nomina di Grande Ufficiale al merito della Repubblica Italiana. Si ricorda infine che recentemente Martelli è stato riconfermato alla presidenza del Comitato Nazionale Vini.

Severina Cancellier

UN ESEMPIO DA IMITARE

Luca Zaia, presidente della Regione Veneto, diplomato alla nostra Scuola nel 1987, dimostrando grande sensibilità, ha regalato alla Biblioteca del polo di Conegliano diversi volumi inerenti l'argomento viticolo-enologico in suo possesso. Tra questi una perla: la fotocopia anastatica del manoscritto "La Vite ed il Vino nella provincia di Treviso" che nel 1873 accompagnò i vini prodotti dalla Società Enologica Trevigiana all'Esposizione Universale di Vienna dello stesso anno. Il manoscritto originale si trova a Roma nella Biblioteca del Ministero dell'Agricoltura: ci risulta che questa donata da Luca Zaia, sia stata l'unica copia realizzata. Grazie Luca.

NOTIZIE FLASH

Un nuovo Diacono. Denis Tolardo, enotecnico del 1996 e laureato in agraria, è stato ordinato Diacono dal Vescovo di Vittorio Veneto il 15 maggio scorso.

Convegno a S. Fior. Il 2012 è l'Anno Mondiale della Cooperazione; nell'ambito delle iniziative promosse in quest'ambito ed organizzato da Antonio Bozzoli, il 20 gennaio scorso nella Sala Polivalente del Municipio di San Fior (Treviso) si è tenuto il Convegno "Il vino bene culturale dell'Umanità".

Quelli del '59, per onorare la memoria dei propri colleghi di corso andati a lavorare nelle vigne del Signore: Bidasio Ruggero, Bortoli Luigi, Cantele Augusto, Concini Concino, Giovinazzi Piero, Montanari Pietro, Montino Achille, Nichele Adriano, Polito Mario, Tonon Luigi e Vassanelli Clemente, hanno fatto omaggio alla presidente dell'Unione ex Allievi di un frigorifero per la Sede.

Brevissima lode al vino. Il misterioso autore della "brevissima lode al vino" riportata a pagina 27 del Notiziario 2/2011 non si è ancora fatto vivo... Vuole tenerci in ansia o mantenere l'anonimato?

Il nostro IBAN è cambiato. Ecco le coordinate per chi volesse sostenere l'Unione con un bonifico bancario: c/c presso Banca della Marca IBAN IT 48W070846162100500062945

Un prezioso regalo. In collaborazione con il prof. Renato Gava, insegnante di chimica enologica, l'Unione ha regalato a tutti gli studenti "Misure Densimetriche e Rifrattometriche su mosti, vini e distillati" del prof. Carlo Miconi. Ci auguriamo che abbiano gradito e che... ne facciano buon uso.

La maglietta. Gli allievi della Sesta VT hanno ideato una maglietta molto particolare, la cui realizzazione legata alle conseguenze che la riforma Gelmini avrà sul futuro dell'ordinamento scolastico relativo agli studi di viticoltura e di enologia, vengono così motivate: "Corso Storico 1976-2012 la storia siamo noi...". Una scritta che vuole ricordare il valore della nostra Scuola Enologica, per storia e tradizione la migliore nel nostro Paese, che oramai date le nuove leggi ministeriali andrà a perdere le sue peculiarità ed unicità. Questa scritta, completata da un elenco dei nomi dei diplomati che ricevono il "Notiziario dell'Unione Ex allievi" e lo stemma della Scuola Enologica di Conegliano, verrà stampata su di una maglietta polo a ricordo della "vecchia" istituzione tanto amata dagli allievi che la hanno frequentata. Chiunque può acquistarla; per informazioni rivolgersi a Gabriele Piro, tel. 349 4411502; e-mail: rapi91@hotmail.it

Tra i volumi scelti per il restauro nel 2012, voglio segnalare due particolarmente interessanti per la Scuola. Il primo è l'opera di Gera Francesco dal titolo "Intorno alla fabbricazione del formaggio: memoria compilata dal dott. Francesco Gera. Venezia: G. Antonelli, 1840. Il libro presente nella biblioteca della scuola ha numerose correzioni ed aggiunte fatte a penna dallo stesso Gera. Una ricerca effettuata su Internet dalla bibliotecaria Daniela Carnielli, ha trovato su un numero del "Giornale Agrario dei Distretti Trentini e Roveretani" del 1840 la recensione del volume del Gera ad opera di Angelo Bellani, del Gior. Agr. Lomb. Ven., da cui conosciamo che è una "Edizione di soli 100 esemplari presentati nella seconda riunione degli Scienziati Italiani, che ebbe luogo in Torino nel p.p. settembre". E continua "Il chiarissimo autore di questa Memoria meritatamente nominato a Presidente della sezione d'agronomia e di tecnologia in quella scientifica riunione (ricordiamo che Francesco Gera era uno stimato medico! N.d.r.) distribui di fatto quegli esemplari agli agronomi che ne formavano parte, piuttosto come un saggio per discutere, com'egli dice, intorno ad alcuni punti essenziali di quest'arte tuttora controversi, onde riunire i materiali che servir gli dovranno alla compilazione di quell'opera che intende pubblicare. Confessa modestamente l'autore esser questa sua memoria figlia della fretta, per cui qualche errore di stampa e qualche menda vi si riscontrano... "tuttavia" sembrami meritevolissima d'encomio questa non breve memoria (constando di 162 pagine in doppia colonna a carattere minuto". E tornato a Conegliano, umilmente e laboriosamente Gera riprese penna e volume correggendo, ampliando, aggiungendo. È inutile dire che anche se qualche altro esemplare di quest'opera è presente in qualche biblioteca, il volume conservato nella biblioteca della Scuola è esemplare unico e di valore stori-

co inestimabile. Il secondo dal titolo "Notizie teorico-pratiche di viticoltura e vinificazione" è di Angelo Vianello e Antonio Carpenè, rispettivamente professore di agraria e professore di chimica alla "Scuola Agraria delle province venete" fondata nel 1864 in Conegliano da Francesco Gera. Questo loro primo lavoro verrà poi proseguito ed ampliato sfociando nel compendioso volume "La vite ed il vino nella provincia di Treviso" presentato alla Esposizione Universale di Vienna del 1973. Francesco Gera muore nel marzo del 1867; nel 1868 sorge la "Società Enologica Trevigiana" in cui operano Vianello che ne era il Presidente, e Carpenè. Nel 1876 il Regio Decreto di Istituzione della Regia Scuola di Vitecoltura e di Enologia di Conegliano.

Severina Cancellier



I due restauratori mentre valutano gli interventi da eseguire.

I libri scelti per il restauro nel 2012

- Gera Francesco Intorno alla fabbricazione del formaggio: memoria compilata dal dott. Francesco Gera. Venezia: G. Antonelli, 1840. Restauro: Soc. Agr. "Gli Allori" di Pollio M., Sturaro G. e Zaninotto L.
- Traité sur la culture de la vigne et l'art de faire le vin. Di Chaptal, Rozier, Parmentier, Dussieux. Paris chez Delalain, fils, librairie, 1801. Due volumi. Restauro: famiglia Segat Mario.
- Notizie teorico-pratiche di viticoltura e vinificazione, di Angelo Vianello e Antonio Carpenè. Tip. Ist. Giovani Abbandonati, Treviso, 1867. Restauro: Unione ex allievi.
- Biblioteca portatile di agricoltura pratica. Vol. 1°. Portogruaro per N. Bettoni e figli, 1826. Restauro: Daniela e Maria Francesca Carnielli.
- Nicolò Bettoni: avventure di un editore, riferite da Piero Barbèra. Firenze: Tip. Di G. Barbera, 1892. Restauro: Daniela e Maria Francesca Carnielli.
- Considerazioni analitiche sulle cause dello scoloramento dei vini fabbricati in vasi chiusi e sui mezzi proposti a rimedio colla descrizione di un nuovo meccanismo che perfeziona la vinificazione e colora i vini...Del dottore Ignazio Lomeni. Milano: per Giovanni Silvestri, 1826. Restauro: prof. Giuseppe Cappelleri.
- Esperienze enologiche. Del dottore Giuseppe Menici. Pisa: R. Prospero, 1838. Restauro: prof. Giuseppe Cappelleri.
- Conuito morale per gli etici, economici, politici, di don Pio Rossi. Venezia: appresso i Guerigli, 1657. Restauro: ditta AMORIM - CORK ITALIA S.P.A

La riconsegna dei libri alla Scuola non verrà fatta durante il nostro Convegno annuale, ma in una giornata organizzata ad hoc, in Aula Magna, probabilmente nel mese di settembre e coinvolgerà oltre agli ex allievi anche persone interessate alla conoscenza ed al mantenimento di questo patrimonio della Scuola e di noi tutti.

135° Scuola Enologica di Conegliano



Si è svolta il 26 novembre scorso, presso l'Istituto G.B. Cerletti di Conegliano, la manifestazione per festeggiare i 135 anni della Scuola Enologica più vecchia d'Europa che, coincidendo con i 150 anni dell'unità d'Italia hanno assunto un valore denso di significato, visto il ruolo avuto con la partecipazione in prima persona a diverse vicende risorgimentali da molti di coloro che hanno preparato il terreno per fare di Conegliano la sede della prima Scuola Enologica Italiana, come i due padri riconosciuti della Scuola stessa: Antonio Carpenè e Giovanni Battista Cerletti.

L'occasione ha voluto essere un'opportunità per riaffermare la ancora attuale valenza storico sociale e culturale di un percorso didattico che nel corso della sua più che centenaria esperienza ha fornito all'Italia e non solo, tecnici e studiosi che hanno profondamente modificato la viticol-

tura e l'enologia portandole ai livelli di eccellenza oggi coralmemente riconosciuti. Con questo intento alle ore 10 si è tenuta, presso l'Aula Magna, la tavola rotonda "Le scuole enologiche italiane a confronto".

All'evento, patrocinato dal Comune di Conegliano, dalla Provincia di Treviso e dalla Regione Veneto e sostenuto da assoenologi e da molte aziende del territorio, che ancora una volta hanno voluto testimoniare la loro stima ed il loro apprezzamento ad una istituzione che tanto ha contribuito allo sviluppo del comparto vitivinicolo locale, nazionale ed internazionale, hanno aderito le 11 storiche scuole enologiche d'Italia (Alba, Asti, Avellino, Catania, Cividale, Conegliano, Locrorotondo, Marsala, Roma, San Michele all'Adige, Siena) che hanno illustrato le loro competenze e le loro peculiarità legate al territorio nel quale operano evidenziando realtà operative diverse ma tutte ricche di strutture e professionalità.

Ha coordinato gli interventi il dott. Giuseppe Martelli, direttore di Assoenologi da sempre convinto sostenitore della validità del percorso formativo di queste Scuole, che ha sottolineato "la necessità di rilanciare le scuole enologiche italiane perché tornino ai fasti di un tempo guardando al futuro puntando, nel rispetto di una tradizione consolidata, sulla professionalità e la competenza". Alle

ore 12, alla presenza dei 15 sindaci della Docg Prosecco, nel piazzale antistante l'ingresso della scuola, dopo i saluti della Preside prof.ssa Damiana Tervilli sono intervenute le autorità presenti a cominciare da Alberto Maniero Sindaco di Conegliano; il primo cittadino ha ribadito che "la scuola enologica è il fiore all'occhiello, l'emblema, la bandiera a difesa delle tradizioni e della cultura, ma nello stesso tempo assieme alle altre 10 scuole d'Italia evidenzia l'unità del territorio e dei valori che lo caratterizzano". Successivamente il Presidente della Provincia Leonardo Muraro ha ricordato "che la scuola è il cuore dell'economia della Pedemontana e che ha sempre saputo adeguarsi al cambiamento dei tempi e affrontare le sfide della crescita e del mercato". Ha invitato quindi gli studenti ad essere artefici del domani, e ha chiesto loro responsabilità, impegno e serietà". "Il Cerletti – ha concluso Muraro – è una famiglia dove stanno di casa formazione e professionalità"... È intervenuto infine il Vescovo della Diocesi di Vittorio Veneto Mons. Corrado Pizzollo che ha dato la sua benedizione. A coronamento della manifestazione c'è stato l'exkursus storico della prof. Ballancin dal titolo "L'Italia Unita" teso a ripercorrere le tappe storiche del G.B. Cerletti e soprattutto il suo contributo alla Storia d'Italia, dalla fondazione ad oggi. Ad allietare la giornata di fe-

QUANTI STUDENTI SONO ISCRITTI ALLA SCUOLA?

Nell'anno scolastico 2011-2012 gli studenti iscritti alla Scuola Enologica di Conegliano (I.S.I.S.S.) sono complessivamente ben 1215, così distinti: ITAA ISTITUTO TECNICO G. B. CERLETTI (periti agrari ed enotecnici) n° 766, IPSASR ISTITUTO PROFESSIONALE "G. CORAZZIN" Conegliano n° 266, IPSASR ISTITUTO PROFESSIONALE "G. CORAZZIN" Piavon n° 183.

Gli alunni iscritti all'ultimo anno, a cui vengono consegnati i Notiziari, sono 60 per il diploma di perito agrario specializzato in viticoltura ed enologia, 36 per il diploma di perito agrario e 59 (35 a Conegliano e 24 a Piavon), per il diploma di agrotecnico.

sta il Coro dell'ISISS "G. B. Cerletti" diretto dal Prof. Renato Gava. Hanno concluso la mattinata il brindisi celebrativo e il buffet presso l'Enoteca Veneta offerto da U.VI.VE. Unione Consorzi Vini Veneti DOC e Centro Regionale Enoteca Veneta.

Nel pomeriggio i Dirigenti delle 11 scuole Enologiche, associate in rete nazionale di cui la Scuola di Conegliano è capofila, riuniti in assemblea hanno affrontato e dibattuto le problematiche relative alla rimodulazione didattica del percorso formativo vitivinicolo enologico resasi necessaria a seguito del riordino della scuola secondaria superiore. In particolare è stato affrontato il tema relativo alla struttura del sesto anno di specializzazione per il conseguimento del titolo di enotecnico. Specializzazione che, è doveroso sottolinearlo, potrà essere conseguita esclusivamente presso le 11 storiche scuole enologiche che sono le sole abilitate a rilasciarlo. È stata presa in esame una bozza pervenuta dal Ministero a seguito dell'elaborazione delle proposte formulate in anni di lavoro corale dalla rete nazionale. Su questa i Dirigenti hanno sostanzialmente concordato suggerendo ulteriori correttivi e precisazioni.

L'incontro si è concluso con la stesura di un documento di lavoro successivamente trasmesso agli organi competenti.

Damiana Tervilli

LA RETE DELLE SCUOLE ENOLOGICHE ITALIANE

La nostra Scuola è la capofila della "rete delle Scuole Enologiche italiane". Questo organismo è stato costituito il 6 marzo 2009 e si propone le seguenti finalità:

- Creare una unione stabile tra le diverse scuole per rappresentare le esigenze delle stesse presso Ministero, Regioni e Organismi legati all'agricoltura.
- Favorire gli scambi di esperienze didattiche e professionali.
- Proporre momenti di incontro per studenti (corsi, concorsi, gare ecc.).
- Progettare e realizzare attività comuni.
- Costituire centri di coordinamento per l'organizzazione e realizzazione di corsi di aggiornamento, con particolare riferimento alle materie tecniche specifiche del settore.
- Proporre collaborazioni e convenzioni con le associazioni professionali del settore, le Università, i centri di lavoro, gli assessorati regionali dell'agricoltura, ambiente, formazione professionale.
- Scambiare esperti tra gli Istituti per la realizzazione di progetti integrati.
- Costituire un archivio telematico delle ricerche in atto.

Aderiscono alla Rete tutti gli Istituti Tecnici Agrari Italiani con speciale ordinamento in Viticoltura ed Enologia: ITA "Umberto I" di Alba; ITA "Ulpiani" di Ascoli Piceno; ITA "F. De Sanctis" di Avellino; ITA "F. Eredia" di Catania; ITA "P. D'Aquileia" di Cividale del Friuli; ITA "G.B. Cerletti" di Conegliano; ITA "Basile Caramia" di Locorotondo; ITA "A. Damiani" di Marsala; ITA "E. Sereni" di Roma; ITA "San Michele all'Adige"; ITA "Ricasoli" di Siena.

Nel 1990 a Beaune (Francia) per iniziativa di alcuni presidi ed operatori scolastici del settore vitivinicolo è nata anche la "rete delle Scuole enologiche europee", a cui partecipa anche la nostra Scuola. La nostra Scuola è presente anche in altre iniziative europee, relative alla istruzione agraria. Nel 2009 ha anche ospitato la quarta edizione di EUROPEA Wine Championship, gara riservata agli studenti delle scuole enologiche che aderiscono all'Associazione degli Istituti di Istruzione Agraria in Europa, fondata a Strasburgo nel 1992. Di questo avevamo dato notizia nel Notiziario N° 1 del 2009.

Progetto ATIS

Continua la collaborazione della scuola Enologica di Conegliano con le Università Maza, Don Bosco e Mendoza (Argentina). Il progetto ATIS (Argentina Treviso Impresa e Sviluppo) è alla sua terza edizione: grazie alla collaborazione della Provincia di Treviso gli studenti della Scuola Enologica (quattro) sono partiti oggi, 2 marzo, per uno stage di studio e lavoro presso le aziende vitivinicole argentine. Durante la visita in Argentina si avvieranno i contatti per il proseguimento del progetto che avrà come argomento il marketing vitivinicolo in

collaborazione con l'università di enologia di Mendoza e si attiveranno inoltre contatti con le organizzazioni di rappresentanza italiana in Argentina, come Camera di Commercio e Conso-

lato italiano. Gli studenti saranno accompagnati da un loro docente, prof. Milani, e dall'enologo della cantina della scuola di Conegliano Dr. Serafin.

Dino Benacchio



Miconi festeggiato nell'anno internazionale della Chimica

Giovedì 22 dicembre nell'Aula Magna, nell'ambito dell'Anno Internazionale della Chimica, la Scuola ha voluto ricordare l'opera del professor Carlo Miconi. Dopo l'indirizzo di saluto della preside professoressa Damiana Tervilli, sono intervenuti il professor Renato Gava, promotore della manifestazione e l'allievo per eccellenza del professore, l'enologo Enzo Michelet. Anche il professor Giuseppe Cappelleri ha voluto ricordare quanto il professor Miconi ha fatto per la ricerca enologica. L'Unione ex allievi ha dedicato al professore una targa in ricordo della giornata. Al termine della manifestazione, a cui ha partecipato una rappresentanza degli alunni oltre che molti ex allievi, e dopo una visita guidata al presepe allestito in Sala Degustazione condotta dalla ex allieva professoressa Ornella Santantonio, tutti alla Bottega del Vino per un brindisi beneaugurante anche per le feste incipienti.

“Il 2011 è l'anno internazionale della chimica e la scuola è chiamata a riflettere sulla didattica di questa materia così importante per la formazione dei giovani, soprattutto in un momento così delicato come quello che stiamo vivendo, nel quale stiamo sperimentando in nuovi programmi dettati dalla riforma scolastica, con la conseguente necessità di trovare un nuovo e diverso approccio alla materia, che



rimane comunque una materia ricca di informazioni complesse per la comprensione delle quali è necessario spesso un alto grado di astrazione. Il delicato compito degli insegnanti è quello di far capire questi concetti difficili cercando di dosare sapientemente il rigore scientifico con le necessarie semplificazioni pratiche, allo scopo di rendere utilizzabili queste informazioni anche nel lavoro di tutti i giorni. È proprio in questo intento che noi insegnanti possiamo guardare alla vita e all'opera del prof. Carlo Miconi cercando di fare tesoro del suo meticoloso lavoro didattico, sempre mirato alla comprensione dei fenomeni chimici e alla loro corretta applicazione soprattutto nel campo della chimica

analitica dove, i concetti di precisione e accuratezza del risultato sono fra gli obiettivi principali dell'analista. Parlando a nome di tutto il personale docente e amministrativo del laboratorio di chimica, La ringraziamo e siamo onorati di essere, insieme con i suoi numerosi allievi, eredi del suo immenso lavoro che custodiamo gelosamente e che trasmetteremo con impegno ai nostri allievi.

Renato Gava

Foto in alto: la presidente Severina Cancellier e la preside prof.ssa Damiana Tervilli consegnano la targa ricordo della giornata al professor Carlo Miconi. Foto in basso da sinistra: il professor Miconi con Enzo Michelet e con il professor Renato Gava.



La figura del professor Carlo Miconi

Riportiamo alcuni punti salienti dell'intervento di Enzo Michelet.

"Oggi mi trovo a eseguire l'onorato ma non facile compito di illustrare la figura del prof. Carlo Miconi..."

Il prof. Miconi, era uno dei pochi validi e riconosciuti esperti di chimica enologica, e senza dubbio era riconosciuto dall'enologia nazionale come il massimo esperto del trattamento di demetallizzazione dei vini con il potassio ferrocianuro.

Questa era una pratica enologica che ora, è raramente usata solo nelle emergenze, ma che fino a una decina di anni fa era consueta, e addirittura molte volte indispensabile per prevenire le casse ferriche e rameose, a causa della pochezza delle attrezzature dell'epoca costruite in ferro e bronzo. È merito anche del suo impegno se il 15 febbraio 1965, con l'art. 5 del DPR n° 162 il trattamento diventa legale. Questo fu per molti anni tra molte, e alcune volte ridicole, prescrizioni, il trattamento che distingueva professionalmente gli enotecnici, perché erano tra i pochissimi autorizzati a eseguirlo. La precisione con cui sono descritti i vari passaggi del procedimento, è accompagnata dalla chiarezza espositiva e dalla ricchezza di consigli che agevolano non di poco il tecnico. Non meno utili sono i suggerimenti per anticipare o per rendere meno drammatico il caso in cui il trattamento non fosse stato eseguito in modo perfetto...

Notevole è stato il suo impegno per migliorare il metodo di ricerca dell'acido cianidrico nei vini.

La sua sperimentazione, dopo avere valutato lo stato dell'arte, ha portato nel 1952 ad una modifica del metodo Pacheco Azevedo, messo da Lui a punto per essere abbastanza rapido e soprattutto semplice, facile, alla portata di tutti i tecnici e adatto per tutti i tipi di vino...

Tutta la sua produzione scientifica è stata prodotta personalmente, senza collaborazioni ed è permeata di una

spiccata personalità e da una onestà intellettuale invidiabili...

Nel modo di affrontare i metodi enochimici si nota la leggibilità e la semplicità ancora attuale dei testi, perché il suo lavoro ha avuto sempre uno sviluppo chiaro e logico, privo di atteggiamenti retorici. Specialmente perché è stato frutto di un duro e meticoloso metodo, fatto di prove e verifiche personali, scartando ed aggirando tutti i passaggi magari non inutili, ma poco determinati ai fini della bontà del risultato. In questo modo il lettore è condotto passo a passo, con sicurezza, dal principio del metodo, fino alla scelta dei materiali necessari per realizzarlo, per poi arrivare allo sviluppo del procedimento e infine al significato del calcolo. Meravigliosi e quasi artistici, sono i suoi appunti con gli immancabili schizzi dei materiali usati e le operazioni segnate chiaramente, in modo che l'analista in un solo colpo d'occhio colga la visione di insieme del metodo. Con questa abilità ha tradotto centinaia di pagine di testi analitici, a volte intricate e pesanti, in pochi punti essenziali indispensabili nella esecuzione dell'analisi...

Non c'è stato banco di analisi di cantina o laboratorio che non abbia visto a fianco di un ebullimetro, di un densimetro, di un rifrattometro, di un distillatore, di una bilancia analitica o idrostatica, di un picnometro una tabella o degli appunti fatti dal prof. Miconi... Un'opera, come si dice, che ha lasciato il segno, per l'estrema utilità in laboratorio e in cantina è il volume "Misure densimetriche e rifrattometriche su mosti, vini e distillati".

È stata importantissima perché ha affrontato in modo rigoroso e completo, delle determinazioni fondamentali come le analisi del grado alcolico e dell'estratto, non dimenticando anche il loro lato storico e bibliografico, che come sempre sono trattati in modi molto approfonditi e curati.

Due parametri analitici, quelli precedenti, che fino ad alcuni anni fa,

quando sono apparsi i primi microdensimetri e gli strumenti agli infrarossi, erano considerati tra i più difficili e complessi da eseguire tra quelli di uso più frequente. Ma ancora più interessante è lo sviluppo nella seconda parte di questo libro, cioè quella che tratta le valutazioni. Queste affrontano e risolvono problemi molto complessi, spesso necessariamente, con una certa approssimazione per la loro difficoltà, ma con una estrema utilità pratica. Questa parte è stata sempre molto usata dal tecnico, perché le sue applicazioni ricadono su importanti problemi, quale il dedurre dalla densità e dalla rifrazione l'alcol presente in un mosto all'inizio della fermentazione, oppure valutare i mosti e i concentrati correlando i valori densimetrici con quelli rifrattometrici e, quindi ricavando il probabile contenuto in zucchero e alcol.

La pubblicazione contiene anche le indispensabili e a volte introvabili, tabelle di correzione dei valori densimetrici: Oechsle, Baumé, Brix, Babo...

Dopo aver lasciato l'insegnamento ha continuato con grande senso del dovere, a servire la Scuola enologica fornendo tutte le notizie d'archivio necessarie alla compilazione del volume La Scuola Enologica di Conegliano, prodotto insieme al prof. Mario Uliana, e recentemente con un volume dedicato ad un altro grande personaggio di questa Scuola il prof. Luigi Manzoni. È ora di concludere e lo desidero fare con le parole di un grande scienziato che ha avuto per il prof. Miconi stima e ammirazione, il prof. Mario Castino. "L'opera del prof. Miconi può ritenersi, senza forzatura alcuna, esemplare, densa di indicazioni tuttora attuali per l'impegno, la costante attenzione al mondo reale, con le sue necessità ed i suoi limiti, che Egli mai ha ignorato, ma cui ha cercato di venire incontro, con paziente impegno e ingegno, con rara e sempre aggiornata preparazione".

Enzo Michelet

Alla Scuola Enologica di Conegliano 10 borse di studio per una viticoltura ecosostenibile di qualità

“Se i miei interlocutori avessero almeno 1/10 delle competenze tecniche che hanno dimostrato oggi di avere questi ragazzi, mi sentirei in una botte di ferro”.

Così ha esordito Mario Manaresi, responsabile delle relazioni pubbliche della Basf, dopo aver partecipato alla presentazione del progetto CO.DI.TV (consorzio difesa treviso) e BASF tenutasi il giorno 16 dicembre 2011 nell'aula magna dell'istituto G.B. Cerletti di Conegliano, alla presenza di autorità del territorio tra cui il sindaco Alberto Maniero, l'assessore regionale all'agricoltura Franco Manzato, alla preside dell'Istituto Damiana Tervilli e a numerosi studenti e genitori.

L'iniziativa della istituzione delle borse di studio, promossa 7 anni or sono dal tecnico del CO.DI.TV. Fiorello Terzariol, ex allievo della scuola, ha trovato supporto nel nostro Istituto dal professor Walter Da Rodda, docente di fitopatologia ed entomologia e responsabile dell'azienda agraria. La collaborazione avviata, si è consolidata nel tempo diventando tradizione che puntualmente anche quest'anno si è conclusa brillantemente in aula magna con la presentazione delle tematiche svolte durante il periodo estivo nel vigneto dell'istituto da parte degli studenti coinvolti.

I rilievi delle ampelopatie e la sperimentazione BASF aggiuntasi come ulteriore campo di studio, ha visto impegnati i 9 studenti dell'Istituto e un neolaureato dell'università di Padova che dal mese di maggio si sono prodigati con visite periodiche in campo per monitorare le principali avversità della vite, per quanto riguarda il progetto CO.DI.TV, e con controlli settimanali dell'attività fotosintetica prima e microvinificazione poi, per verificare l'incremento qualitativo con l'impiego di una molecola di sintesi, per quanto riguarda la sperimentazione basf.

Gli argomenti trattati in modo articolato, hanno visto i 9 candidati impegnati nell'esposizione con l'ausilio del power point delle tematiche sviluppate per evidenziare così i presupposti consolidati dell'ecosostenibilità dell'azienda viticola della scuola.

1. CAMILLA CANAL ha illustrato con una breve descrizione le principali ampelopatie della vite, in particolare quelle maggiormente virulente nell'areale della DOCG Conegliano-Valdobbiadene e le metodologie dei monitoraggi effettuati periodicamente in campo a partire dal mese di maggio, per controllarle.

2. ALBERTO ZAIA ha argomentato gli obiettivi dell'attuale difesa chimica



guidata, al fine di mantenere gli equilibri ecologico-ambientali e garantire la sostenibilità ambientale anche con l'eliminazione dai trattamenti degli agrofarmaci T+, T, Xn, pericolosi per gli animali a sangue caldo e l'adozione di una difesa che controlli e non elimini completamente il patogeno dannoso, al fine di contenerne la presenza al di sotto della soglia di intervento.

3. CHRISTIAN POMPEO ha illustrato la difesa biologica elencando i mezzi naturali attualmente più utilizzati, che vanno dal bacillus thuringiensis agli insetti ed acari utili impiegati contro i fitofagi, monitorati questi ultimi con l'utilizzo di trappole ed osservati durante la periodica attività di laborato-



rio. Lo studente, ha inoltre specificato quali sono i limiti della difesa biologica, che ne fanno attualmente un mezzo di intervento da integrare con la difesa chimica.

4. MATTEO ZANCHETTA ha spiegato i principi della buona difesa integrata e sostenibile in particolare attuata grazie all'unione della difesa chimica e biologica che garantiscono la massima copertura con il minimo impatto ambientale anche grazie alle pratiche agronomiche, alla tutela della complessificazione ambientale, facendo attenzione agli apporti di energia ausiliaria.

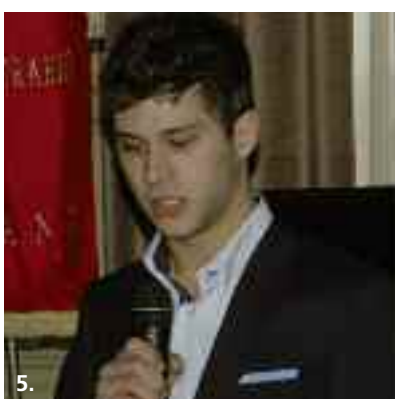
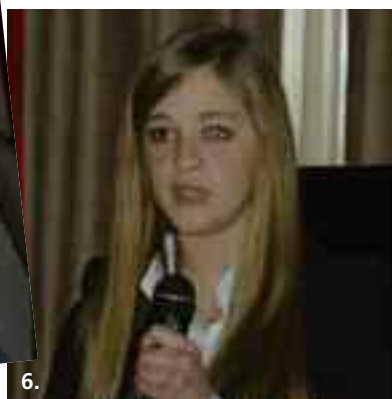
5. STEFANO ROCCO, in modo propositivo, ha spiegato quelli che sono i principali punti che si evincono dal Regolamento di Polizia Rurale, primo documento di questo genere di tipo intercomunale, redatto infatti da 15 comuni della zona D.O.C.G. Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore.

6. GIULIA BISSON ha illustrato le tematiche dei principali articoli del Protocollo Viticolo della D.O.C.G. Conegliano-Valdobbiadene, in particolare l'impiego di principi attivi a basso impatto supportati da adeguate pratiche agronomiche. L'orientamento per l'adozione di queste molecole ci viene suggerito dal protocollo viticolo che verrà allegato al Regolamento di Polizia Rurale.

7. DANIELE DE NADAI ha presentato come l'azienda viticola della scuola intende adottare il Regolamento di Polizia Rurale ed il protocollo viticolo al fine di consolidare la sostenibilità e l'equilibrio agroecologico già presente al suo interno, e l'intenzione di estendere a tutta la superficie aziendale, la maggior restrizione prevista che disciplina gli interventi entro i 50 m dagli edifici scolastici, già a partire dalla prossima campagna di difesa 2012.

8. MARCO BALBINOT ha evidenziato gli obiettivi viticoli del Pyraclostrobyn, il quale oltre ad essere un'efficace fungicida, incrementa l'attività fotosintetica che si traduce nell'aumento del grado zuccherino, dell'acidità degli acini e conferendo alla pianta maggiore resistenza agli stress idrici.

9. MATTIA CALESSO ha invece evidenziato gli obiettivi enologici del Pyraclostrobyn, constatando che l'utilizzo di tale principio attivo in parte sostituito ai tradizionali trattamenti di difesa con rame e zolfo, determina un incre-



mento del titolo zuccherino delle uve glera e una maggiore presenza di aromi e profumi nel vino prosecco.

10. YURI ZAMBON infine, ha approfondito in sede universitaria la modalità d'azione di questa nuova molecola di sintesi, in particolare, il minor dispendio energetico del metabolismo ossidativo a tutto vantaggio dei processi anabolici rispetto ai catabolici della pianta. Il risultati si concretizzano in un'ampia gamma di risposte biologiche positive nel vigneto ed anche enologiche. Con tale sperimentazione si è potuta confermare per il secondo anno consecutivo l'efficacia dei trattamenti con questo principio attivo.

Il sindaco Alberto Maniero positivamente sorpreso per l'abile esposizione tecnica, la proprietà di linguaggio utilizzata e lo spessore con cui sono stati esposti gli argomenti trattati, si è rivolto ai ragazzi con espressioni di elogio ed ha concluso il suo intervento dicendo: "questi studenti sono l'orgoglio di Conegliano."



La centralità del tema è stata sottolineata anche dalla giornalista televisiva presente in sala che, rivolgendosi al professore Walter Da Rodda, coordinatore dell'intero progetto svolto assieme a Fiorello Terzariol, ha avviato l'intervista dicendo: "professore, questa volta abbiamo fatto centro." E centro è stato; l'attualità delle tematiche affrontate, ma anche l'importanza delle stesse per dare un avvenire di qualità alle generazioni future, richiede la presenza di questi spazi al fine di creare e rafforzare la coscienza eco-

gica nei futuri periti agrari, che oltre alla capacità di gestire le risposte tecniche, devono dimostrare di possedere anche la capacità di tutelare i delicati equilibri degli agroecosistemi. Questa scuola dal glorioso passato noto a tutti, continua ad essere un esempio concreto di realtà al passo con i tempi, sempre propositiva e sempre attenta alla formazione dei propri studenti, che non perde occasione, ancora una volta, di presentarsi con le carte in regola a questi importanti appuntamenti culturali.

Il gruppo di lavoro

Il presepe DiVino

Nel periodo dell'Avvento, un bibliofilo, visitando gli archivi della Scuola Enologica ha ritrovato un Vangelo Apocrifo⁽¹⁾ di Ampelo che descriveva con incredibile precisione la nascita di Gesù. Dopo averlo sottoposto all'attenzione degli allievi del sesto anno e ai loro docenti, ha colto il loro entusiasmo nel voler realizzare un presepe che si attenesse "scrupolosamente" a tali Scritture che riportano la descrizione di uno scenario con le caratteristiche di Presepe DiVino.

Così, nell'aula di degustazione, per molti pomeriggi gli studenti hanno realizzato un'inusuale rappresentazione della natività che è stata un vero percorso di conoscenza professionale in quanto nel Vangelo di Ampelo sono nominati personaggi, animali, e descrizione del paesaggio attinenti alla viticoltura e all'enologia. I nomi si riferiscono, infatti, a vitigni per uva da vino e da tavola (es. Italia), in alcuni casi a pottinesti (Cosmo, Riparia, Rupestris)



e altri incroci interspecifici (Sirio, Vega). Il termine "biodiversità" viene oggi frequentemente adoperato nei più diversi contesti, ad indicare in generale "eterogeneità", "diversità", ricchezza di forme di vita, espressioni di differenti patrimoni genetici, di varietà locali di interesse alimentare o produttivo,

Per la realizzazione del Presepe "DiVino" è stato attinto, a piene mani, all'enorme quantità di vitigni che l'Enotria tellus è in grado di offrirci. Per lo scenario sono stati utilizzati esclusivamente materiali e oggetti provenienti dall'insieme delle attività che ruotano intorno al mondo della vite e

del vino (bottiglie di varia dimensione, forma e colore, tappi corona, tappi in sughero, ceppi di vite con i loro tralci adagiati su una pergola trentina realizzata in scala, il cielo è stato realizzato con tessuto non tessuto...).

Così, l'imponente castello di re Erode (ReFosco dal peduncolo rosso) dove sono giunti dall'oriente i Magi che portano in dono a Gesù oro (uva d'oro), incenso e mirra è rappresentato con una damigiana e da quattro bottiglie di forma particolare somiglianti a torri. Sono stati chiamati da Erode che li incarica di trovare il luogo della natività: «Andate e informatevi accuratamente del bambino e, quando l'avrete trovato, fatemelo sapere, perché anch'io venga ad adorarlo». Il loro cammino è stato guidato dalla stella cometa (Vega). Durante il viaggio hanno affrontato il deserto (tappi gialli), lambito fertili territori (tappi verdi), incontrato molti personaggi, schiavi e uomini neri (bottiglie bianche e colorate), e visto la bellezza del lago (tappi azzurri) con il poderoso mulino e le sue pale (Molinara, Meunier, Biancone, Biancame, ecc.) che si bagnano sul fiume (Prosecco) emissario del lago (Lagrein), alimentato da Glera e Serpina. A ridosso delle montagne si sono fermati ad ammirare "l'enrosadira" che dipinge le montagne (le Dolomiti



(Sirio). Nella capanna Maria (Regina dei Vigneti) e Giuseppe (San Giuseppe nero) vegliano il pargolo Gesù (Lacrima Christi) riscaldato dal bue (Bovale) e dall'asinello (Carica l'asino).

La nascita del Salvatore affascina anche i pastori e gli zampognari che hanno raggiunto il luogo con le loro pecore (Pecorino, Pecorello). Alla destra della capanna si erge la figura dell'angelo Gabriele (bottiglia blu) che veglia e partecipa all'evento. La disposizione degli ovini, richiama "casualmente" la

lo, ecc.) e seguiti dagli zampognari (Zapponara) conducono il gregge verso il luogo nel quale la Vergine Maria ha dato alla luce Gesù: il Salvatore del mondo.

Questa è solo una breve sintesi dell'opera. La realizzazione di questo scenario ha spinto gli studenti a riscoprire la tradizione del Presepe e a rileggere anche i veri Evangelisti, oltre a conoscere il vasto mondo della biodiversità viticola italiana. Quest'opera non si sarebbe potuta realizzare senza la disponibilità delle aziende che ci hanno fornito i materiali necessari e che di seguito nominiamo e ringraziamo: Vetri Speciali s.p.a. di Trento; Delta Glass s.r.l. di Fontanelle (Treviso), Enopiave s.r.l. di Tezze di Piave (Treviso); Vetroelite s.p.a. di Ormelle (Treviso), GeneralVetri s.r.l. di San Polo di Piave (Treviso), A.C. - Astoria s.r.l. di Crocetta del Montello (Treviso).

La pubblicazione di questo articolo, tratto dalla guida realizzata per i visitatori del presepe e quindi anonimo, diventa l'occasione per segnalare l'impegno profuso da studenti, collaboratori scolastici e professori coinvolti nella realizzazione del Presepe DiVino.



rappresentate da bottiglie di grandi dimensioni, di tradizionale utilizzo per gli spumanti) con stupendi colori rosati. Avvicinatisi alla capanna della natività, anche il cielo manifesta la sua gioia con lo splendido volo di innumerevoli uccelli (Passerina, Merlot, Corvina, Rondinella, ecc.) tra le stelle dorate

forma del grappolo d'uva (originatosi da un robusto tralcio) che, alla fine del gregge, è custodito dal pastorello (piccola bottiglia tricolore a forma di stivale, il vitigno è Italica). Altri pastori, aiutati dai cani (Procanico, Cagnina, Cagnulari, ecc.), accompagnati da animali da soma (Susumaniello, Somarel-

(1) I Vangeli Apocrifi sono scritti (un'ottantina in tutto) non riconosciuti ufficialmente dalla Chiesa poiché contenenti inesattezze storiche o portatori di insegnamenti non fedeli all'ortodossia. Fra questi ricordiamo il "Protovangelo di Ampelo", composto agli inizi della storia dell'Enotria tellus, che ha influenzato parecchio la coreografia del nostro presepe.

I Laureati dal 13/10/2011 al 14/02/2012 e le loro tesi



Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche

Saitta Emanuele "Determinazione del contenuto di resveratrolo e dei suoi glicosidi in varietà autoctone a bacca rossa". Relatore: Prof. Andrea Curioni; Correlatore: Dott. Simone Vincenzi.

Quaggio Stefano "Effetto della varietà e della potatura sulle popolazioni di artropodi della vite". Relatore: Prof. Carlo Duso; Correlatore: Dott. Alberto Pozzebon.

Kollu Zeynep "Ottimizzazione della flottazione in continuo: esperienze applicative in una grande cantina cooperativa". Relatore: Prof. Emilio Celotti; Correlatrice: Dott.ssa Silvana Rebecca.

Schiavon Monica "Prestazioni vegeto-produttive di alcuni cloni di Glera in funzione di due portinnesti e di due diverse distanze dei ceppi sulla fila". Relatore: Prof. Claudio Giulivo; Correlatore: Dott. Paolo Belvini.

Vettoretti Antonio "Evoluzione delle macromolecole del vino durante la rifermentazione in bottiglia. effetto sulla schiumabilità". Relatore: Dott.ssa Antonella Crapisi; Correlatore: Dott. Simone Vincenzi.

Meneghin Diego "Richiesta in azoto di lieviti autoctoni selezionati da uve Glera e Raboso Piave: impatto sulle cinetiche di fermentazione. Relatore: Prof.ssa Viviana Corich; Correlatrice: Dott.ssa Alessia Viel.

Stival Guido "Lieviti enologici con genoma sequenziato: valutazione dei principali caratteri tecnologici". Relatore: Prof.ssa Viviana Corich; Correlatrice: Dott.ssa Chiara Nadai.

Zambon Yuri "Effetto del Pyraclostrobin sull'accrescimento vegetativo e sulla produzione della Glera". Relatore: Prof. Andrea Pitacco; Correlatore: Dott. Andrea Ballarin.

Zanatta Marika "Valutazione del comportamento di lieviti enologici in presenza di ridotte concentrazioni di solfiti". Relatore: Prof.ssa Viviana Corich; Correlatrice: Dott.ssa Chiara Nadai.

Di Giovanni Francesco "Impiego dell'ossido di Zirconio come disacidificante dei vini". Relatore: Dott.ssa Antonella Crapisi; Correlatore: Dott. Marco Lucchetta.

Turco Fabio "Analisi sui residui di fitofarmaci presenti in campioni di uve, mosti e vini in Veneto". Relatore: Prof. Andrea Curioni; Correlatori: Dott. Simone Vincenzi, Dott. Giuseppe Vassanelli.

Attività del Cirve

Il Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Padova nella sede di Conegliano (TV) ha portato a termine alcuni progetti di ricerca che si sono tradotti con la pubblicazione dei seguenti volumi:

"Manzoni bianco. Un grande vino nelle terre del Prosecco"

a cura di Diego Tomasi e Deborah Franceschi,
Ed. Arti Grafiche Conegliano - In vendita a **Euro 18**

Il gruppo di ricerca del CIRVE, del CRA-VIT, di Veneto Agricoltura e dell'ISISS Cerletti, nelle rispettive sedi di Conegliano (TV), grazie al finanziamento della Regione del Veneto (studio realizzato con i fondi della Legge Reg. n. 32, art. 4, del 9 Agosto 1999; Dgr. N. 1887 del 22 Luglio 2008), hanno sviluppato un Progetto di Ricerca dal titolo "Valorizzazione delle potenzialità viticole, enologiche e di mercato dell'incrocio Manzoni 6.0.13", i cui risultati sono illustrati in questo volume. Questo studio, oltre a delineare tutti gli elementi caratterizzanti la sfera viticola ed enologica, mira a fornire indicazioni precise ai produttori, per comprendere le criticità ed i punti di forza del prodotto, nonché le minacce derivanti dalle produzioni esterne alla Regione Veneto, le opportunità di affiancare al nome del vino una denominazione che ne specifichi la provenienza, e la predisposizione di una strategia di mercato che riesca ad affermare il Manzoni bianco in un contesto di crescente concorrenzialità. Il libro è stato presentato il 9 Aprile 2011, in occasione della 45° Edizione del Vinitaly a Verona, presso lo stand della Regione Veneto.



PER INFORMAZIONI CONTATTARE LA SEGRETERIA DEL CIRVE
via XXVIII Aprile, 14 - 31015 Conegliano (TV)
Tel. 0438 450475 - e-mail: segreteria.conegliano@unipd.it

Un grazie a...

Versamenti dal 1 novembre 2011 al 31 gennaio 2012

| | | |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Albertazzi Sergio | Filippi Paolo | Pra Graziano |
| Anghileri Luigi | Fiore Vittorio | Prandi Andrea |
| Anzanello Piergiorgio | Fioretti Pierluigi | Quaglia Pierantonio |
| Azzano Mario | Fusco Andrea | Querin Federico |
| Bandiera Giuseppe | Fuson Valerio | Ramon Leone |
| Barbero Ernesto | Gaiotti Piero | Re Tiziano |
| Barbieri Mario | Gallo Pietro | Rebuf Francesco |
| Baruffa Antonino | Gava Fabrizio | Rebuli Aldo |
| Bassi Carlo | Ghedin Sergio | Rinaldelli Enrico |
| Benassi Tullio | Giacomazzi Francesco | Ronchi Andrea |
| Berardi Angelo | Giaretta Gianni | Rossi Biagio Alfio |
| Bergamaschi Maurizio | Gortani Giovanni Battista | Rossi Ennio |
| Bettinelli Luca Cesare | Granziera Luigino | Rusalen Francesco |
| Bidasio Vincenzo | Granzotto Cristian | Salmaso Gianni |
| Bisol Eliseo | Graziani Piero | Salomon Ivan |
| Bonomelli Mosè | Graziotto Ivan | Sardi Bruno |
| Bortoletto Francesco | Gulinelli Gianpaolo | Sartor Paolo |
| Bortolin Andrea | Introvigne Virginio | Sartori Lorenzo |
| Bortolin Diego | Iseppi Gianni | Scaini Giorgio |
| Bortolin Valeriano | La Grassa Francesco | Scaini Teodoro |
| Bortot Ivan | Lemmi Mario | Scandalo Antonio |
| Botteon Laura | Lini Fabio | Scudeller Lucia |
| Brunelli Luigi | Longo Giuseppe | Scudeller Marco |
| Busolin Nicoletta | Lorenzon Renzo | Serafin Patrizio |
| Calzavara Daniele | Lucchetta Afro Mauro | Serafini Pierantonio |
| Campo Dal'Orto Giovanni | Maccari Pietro | Simonetti Massimo |
| Cancellier Severina | Maculan Fausto | Sonego Roberto |
| Carrer Romeo | Magris Renato | Sonego Massimiliano |
| Carron Bernardino | Malacchini Germano | Spinazzè Antonio |
| Casagrande Sergio | Marin Massimo | Stival Paolo |
| Cassandrini Annibale Sergio | Martinis Arturo | Talotti Mario |
| Cesco Fabio | Mattiuzzo Luigi | Tassetto Paolino |
| Chinello Alessandro | Mazza Lionillo | Tocchetti Giuseppe |
| Cielo Renzo | Meneghello Federico | Tognoli Luca |
| Cigaia Luigi | Meneghello Marcello | Tomasella Elio |
| Citron Paolo | Meneghetti Luigi | Toneguzzo Luigi |
| Coan Annalisa | Michieli Marcella | Tosetti Renzo |
| Coletto Danilo | Migotto Ezio | Trinco Stefano |
| Collovini Lorianò | Miraval Tommaso | Vedovato Remigio |
| Covassi Marco Vittorio | Modanese Luigi | Vellani Luigi |
| Da Dalt Francesco | Moret Renzo | Veneziano Guido |
| Da Lozzo Maurizio | Moretti Mario Marco | Venturin Arcangelo |
| Da Riva Diego | Morettini Carlo | Zanardo Paolo |
| Dal Col Giovanni Pietro | Morettini Romolo | Zanatta Bruno |
| Dall'Ongaro Adriano | Murenu Antonio | Zanchetta Narciso |
| Dalla Cia Armando | Muschietti Gianfranco | Zanette Oreste |
| Dall'Anese Luigi | N. N. | Zanini Gianvittore |
| De Marchi Nino | Nadal Valerio | Zanon Eros |
| De Noni Pierpaolo | Nardi Angelo | Zornio Guido |
| De Rosa Francesco | Oteri Romualdo | Ditta Garbellotto |
| De Rossi Paolo | Pasquale Roberto | Giobatta e Pietro |
| De Stefani Alessandro | Pezza Luciano | in memoria del padre |
| De Stefani Tiziano | Pin Lino | Quelli del '59 |
| Deiana Ferruccio | Pittaro Pietro | in memoria dei Colleghi |
| Della Libera Lino | Pivetta Antonio | Lorenzet Lucia |
| Depieri Mauro | Pivetta Emanuele | in memoria di Braido Franco |
| Eyrl Carl | Pivetta Enzo | Carli Angelo in memoria |
| Fabbro Alberto | Pol Terenzio | di Carli Enrico |
| Fasoletti Emilio | Pollastri Mario | |
| Ferrari Pietro e Elisa | Possamai Remigio | |

Ricordiamo un grande insegnante: Mario Vettori



Nel 2011 ricorrevano il 95° della nascita e il 45° anniversario della morte di un grande insegnante, educatore e ricercatore della nostra Scuola: Mario Vettori. La mancanza di spazio ci ha impedito di ricordarlo nel Notiziario precedente; cerchiamo di rimediare ora.

Mario Vettori nasce a Zoppè di San Vendemiano nel 1916, figlio e fratello di ex allievi e nipote dell'insegnante, ricercatore e preside Luigi Manzoni. Dopo gli studi classici nel 1940 si laurea in chimica industriale all'Università di Bologna. La guerra lo vide coinvolto in qualità di ufficiale di artiglieria. Finita la guerra, dopo aver svolto, per alcuni anni, attività nel settore privato, nel 1950 diventa insegnante di chimica generale, agraria ed enologica e quindi direttore del laboratorio statale di Chimica agraria presso la Scuola Enologica di Conegliano; dove ricopre successivamente la carica di vicepresidente. Così viene ricordata la sua figura

di insegnante esemplare a pag. 309 de "La Scuola Enologica di Conegliano": "grande severità in aula, facilmente accettata per la chiarezza e l'interesse della lezione, cordialità fuori dell'aula. Direttore equilibrato e capace del Laboratorio, tenne per sé il lavoro più gravoso, anche nella sofferenza degli ultimi periodi". Per la sua attività scientifica che approfondiva alcune tematiche di chimica enologica molto attuali in quel momento, viene nominato membro della Accademia Italiana della vite e del vino. Molto stimato ed apprezzato nella città di Conegliano era attivo partecipante della vita civile. Era stato infatti membro e presidente del Lions Club cittadino, e brillante socio dello "Studium coneglianese". Muore nell'ottobre 1971. La sua figura di uomo e di insegnante è stata ben delineata dal prof. Francesco Da Broi nella commemorazione tenuta in Aula Magna (Rivista di Viticoltura e di Enologia novembre 1971) che riportiamo integralmente.

LA COMMEMORAZIONE TENUTA DAL PROFESSOR FRANCESCO DA BROI

Signor Preside, egregi colleghi e carissimi allievi.

Ancora profondamente commossi e costernati per la improvvisa dipartita del nostro carissimo Mario Vettori, ci accingiamo a pronunciare parole di commemorazione e di ricordo della Sua cara persona.

Certo, ora che egli ha varcato le soglie del mistero, chiudendo così inaspettatamente la Sua giornata terrena, ogni nostra parola è vana: a noi non resterebbe che chinare il capo in silenzio di fronte ai disegni imperscrutabili della Provvidenza divina che governa le sorti dell'universo e la vita e la morte degli uomini.

Ma è certo anche che è del pari utile e giusto ricordare i meriti e le opere di coloro che hanno validamente vissuto

una vita feconda ed attiva profondendo generosamente le loro virtù e le loro doti con intento di bene per l'intera comunità.

È giusto perché il ricordo costituisce un tributo di doverosa gratitudine ai meriti dell'estinto. È utile perché l'esempio di una nobile vita possa servire da incentivo, di sprone e di conforto a coloro che qui rimangono continuando ad affrontare la vita. Molti sono i meriti, molti sono gli esempi che la nobile figura di Mario Vettori ci ha lasciato.

Diremo innanzitutto delle preclari virtù familiari del caro estinto!!!

Egli fu padre amoroso, marito affettuoso, figlio sollecito e premuroso. Egli donò sempre alla famiglia la parte migliore di sé.

Immagino il vuoto doloroso lasciato; pensiamo alla desolata consorte, alle figlie troppo presto orbate da tanto paterno affetto, al padre venerando, ai familiari in lutto e in pianto! A tutti loro va la nostra viva condoglianza e i sensi della solidarietà nostra fraterna e cristiana.

Ma le cure assidue alla famiglia non lo distolsero dallo studio, dalla scuola e dall'intelligente attività professionale. Prestò l'opera sua come Direttore del Laboratorio di Chimica Agraria annesso al nostro Istituto e contribuì allo studio ed alla soluzione di problemi vari di enochimica.

Una decina di pubblicazioni, di notevole valore scientifico, restano a testimoniare il Suo contributo alla enologia in generale e all'enochimica in

particolare. Come insegnante copri con onore e con competenza la cattedra di chimica che fu già di Antonio Carpenè, di Comboni, di Giunti e di Crisci; educando e formando schiere valenti di allievi, durante un ventennio, preparandoli alla tecnica e alla vita.

A Lui veramente conveniva, e conviene tuttora, l'attributo di chiarissimo! Tale infatti lo facevano la scienza, la preparazione e la passione di cui era largamente dotato.

Fu insegnante valentissimo ed educatore ad un tempo. Egli ha continuato la nobilissima tradizione della nostra Scuola, che è sempre stata fin dai suoi inizi, un'affettuosa intesa tra insegnanti ed allievi.

Le Sue capacità di insegnante sono state sottolineate da una promozione per merito distinto che il Ministero della Pubblica Istruzione ha a Lui riconosciuto recentemente.

Nella vita professionale, sempre vigile ed attento, sempre pronto al saggio consiglio, sempre chiaro nel suggerire la soluzione delle questioni proposte.

Negli impegni civili comunque al servizio della patria, e in tutto ciò che concerne attività e manifestazioni umane, Mario Vettori ha portato il contributo pieno e sincero del Suo nobile cuore e della Sua anima eletta. Quale vasta messe di esempi!

Quale eredità preziosa che il tempo

non usura e non distrugge! Lui veramente ci ha dimostrato come l'uomo non possenga veramente se non quello che ha donato.

È per questo che noi, rendendo testimonianza al monumento che Lui ha edificato, in sintesi mirabile, con la Sua

vita, spesa nelle cure della famiglia, nella sollecitudine per la scuola e per lo studio, nel servizio della patria e degli impegni civili, abbiamo ritenuto utile e giusto ricordarlo e commemorarlo proponendolo ad esempio ai nostri giovani allievi.

Pubblicazioni del professor Mario Vettori

- Nota sulla concimazione della Vite guidata dalla "diagnostica fogliare". Rivista di Viticoltura ed Enologia, n. 1 - 1954.
- Entrando nel Laboratorio di Chimica della Scuola Enologica. Rivista di Viticoltura ed Enologia, maggio 1961.
- La tecnica cromatografica su carta applicata all'analisi enochimica. "Corso Nazionale di aggiornamento per Enotecnici Etile Carpenè", 1961; con successivi aggiornamenti nel Corso di Aggiornamento del 1966.
- Dosaggio dell'alcole metilico. Italia Vinicola ed Agraria n. 11 - 1965.
- Alcune osservazioni sul dosaggio dell'alcole metilico con il procedimento ufficiale. Italia Vinicola ed Agraria - n. 1 - 1966.
- I componenti del vino in rapporto alla sua genuinità. "Corso Nazionale di aggiornamento per Enotecnici G. Battista Cerletti, 12-15 giugno 1966.
- Il dosaggio dell'alcole metilico. "Corso Nazionale di aggiornamento per Enotecnici G. Battista Cerletti, 12-15 giugno 1966.
- Dosaggio dell'alcole metilico. Italia Vinicola ed Agraria - n. 6 - 1968.
- Dosaggio del metanolo e degli alcoli superiori per cromatografia in fase gassosa nei distillati. Rivista di Viticoltura ed Enologia - Conegliano n. 3 - 1969.
- Considerazioni sui problemi alimentari del 2000. Rivista mensile "Argomenti Lions" di Conegliano - settembre 1969.

Aula Magna, 12 giugno 1966: celebrazione del 90° e Convegno dell'Unione alla presenza dell'ex insegnante e preside Giovanni Dalmasso, a cui il giorno precedente era stata conferita la cittadinanza onoraria di Conegliano. Nella foto, assieme agli insegnanti Mario Vettori, Sante Bordignon e Sergio Battistella, il dr. Luigi Bonotto (a sinistra), allora componente del Consiglio di Amministrazione quale rappresentante della Cassa di Risparmio della Marca Trevigiana, e, centrale, l'avvocato Carlo Grava, senatore e presidente del Consiglio stesso dal 1945 al 1965.



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.



Giuseppe Bortolotto

Giuseppe Bortolotto è nato a Montebelluna il 16 febbraio del 1935 e si è diplomato alla Scuola Enologica di Conegliano nel 1957.

Il suo percorso lavorativo svolto sempre con impegno e professionalità è stato: direttore della Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone, direttore alla Barbero San Martino Buon Albergo come libero professionista. È mancato improvvisamente il 3 gennaio del 2012.

Pietro Garbellotto

Il 27 Novembre 2011 si è spento nostro padre il comm. Pietro Garbellotto. Papà era nato nel 1923, dopo la scuola di avviamento commerciale si iscrisse alla Scuola Enologica. La sua carriera scolastica si interruppe nel '42, quando lui assieme ad altri compagni vennero chiamati a servire la patria in armi. Il rientro nei banchi di scuola per l'anno del diploma '45/46, fu piuttosto triste, alcuni compagni di corso erano caduti sul fronte russo. Terminati gli studi entrò subito nell'azienda di famiglia, che nata nel 1775 tramandava l'Arte del Bottaiolo di padre in figlio. Grazie anche alla formazione enologica, venne folgorato dal mestiere di famiglia, che fece proprio con amorevole passione. Nella sua carriera seppe affrontare con lucidità imprenditoriale tanti momenti difficili.



All'inizio della carriera la botte, che fino ad allora rappresentava l'unico vaso vinario in cantina, venne soppiantata dal cemento prima e da altri materiali poi. Non si perse d'animo e costruì un nuovo moderno stabilimento lungo la Pontebbana e si specializzò nella botte da affinamento vino, affiancando all'industria botti il commercio legnami.

Questa intuizione fu geniale! Gli permetteva di acquistare grandi partite di legname, in particolare Rovere, da tutta Europa e di selezionare quello più adatto per fibra, qualità ed aroma alla costruzione delle botti e rivendere il resto all'industria del mobile. Inoltre negli anni di crisi, poteva spostare i bottai nel commercio legno, salvando così la manodopera specializzata. Negli anni '80, dovette affrontare una nuova seconda sfida, la crisi del vino e la perdita di mercato dei vini affinati. Noi eravamo bambini e lo ricordiamo rincasare la sera sempre preoccupato. La crisi era talmente aspra che stava pensando di chiudere l'attività. Lo fermò il pensiero di tutte le famiglie che lavoravano per lui. Non esitò ad impegnare i beni di famiglia e superò il momento, grazie all'immensa commessa della Winery Gallo.

Con 712 tini-botte da 166 ettolitri cadauno, la Gallo commissionò a nostro padre il reparto di invecchiamento più grande del mondo e di tutti i tempi, la loro bottaia era in grado di affinare 118.000 hl dei loro preziosi Merlot e Cabernet californiani. Questa enorme fornitura fu di buon auspicio, il mercato dei vini affinati riprese e il lavoro ricominciò il suo andamento regolare. Era innamorato del suo lavoro e del legno, propose

assieme ad alcuni amici l'istituzione della Scuola del Legno di Vittorio Veneto, poi tramutata in diploma di laurea. Quando ci iscrisse alla sua amata Scuola Enologica, ci disse: finitela in fretta e fatemi fare bella figura! Si sentiva invecchiare e desiderava formarci al più presto per entrare in azienda. Già d'estate ci faceva lavorare come apprendisti nei vari reparti dell'azienda, una volta diplomati il nostro cammino era già tracciato, dovevamo raccogliere il suo testimone. Il primo giorno di lavoro ci disse "ricordatevi che il capitale più grande che abbiamo è quello umano, la nostra è una famiglia aziendale e sappiate trattare con rispetto e bontà tutti i nostri bravi collaboratori". Man mano che gli anni passavano, l'età avanzava e iniziava ad indebolirlo, prima di ritirarsi a vita privata ci disse: "La nostra azienda ha un buon nome, mantenetelo e piuttosto di lavorar male non lavorate"!

Questo era nostro padre, un uomo deciso con le idee chiare, che oltre ad un'azienda ci ha trasmesso grandi valori.

*Piero, Pieregorgio
e Pieremilio Garbellotto*

Luigi Cacciabue

Al reclinare del 2011 ci ha lasciato l'Enotecnico Luigi Cacciabue, diplomato perito agrario nel 1941 e per 30 anni funzionario dell'Istituto Sperimentale per la Viteicoltura di Conegliano. Di Lui riportiamo il Ricordo che ne ha Renato Varese, Suo amico e compagno di lavoro.

"...Così anche Gigi se ne è andato e, nel montare dei sentimenti mi piace dire dei tempi del Suo vivere, dell'a-



more per la Sua famiglia e pel Suo lavoro. Di Lui ho caro il tratto gentile, quel Suo modo speciale di guardarsi attorno, la fine educazione, la cortesia nell'avvicinare la gente, la Sua garbata ironia.

Lo ricordo nel fervore dei lunghi anni di comunanza professionale, e a Lui porto gratitudine per la generosità con la quale mi ha sorretto in alcuni momenti travagliati della mia vita di giovane uomo.

Lo vedo nel lavoro, umile di una umiltà intelligente, fiero del Suo percorso di insegnante, di funzionario dell'Ispettorato dell'Agricoltura, a capo della azienda agricola del "nostro" Istituto Sperimentale.

Con Lui se ne va una parte di quella società che noi, giovani di allora, abbiamo costruito con entusiasmo, quella che ora resta, solo vaga, nei ricordi di un tempo ormai tramontato. Nell'andare, Gigi lascia a noi l'esempio di un uomo buono, dall'intelligenza non spocchiosa, della probità e del corretto vivere. Di Lui porterò caro ricordo e, da queste righe, nel sottolineare l'amore che ebbe per la sua Famiglia, per la sua Onorina e per Fabrizio, a Loro ed agli amici dico che Lui non è passato invano. Sono lieto di averlo avuto fraterno amico e, come uomo, resto onorato di avergli stretto la mano. Nel ricordarlo porto ad esempio il Suo vivere, affinché non vada perduta l'eredità ideale che il Suo passaggio lascia ai Suoi, agli amici, alle nostre coscienze.

Ciao Gigi... au revoir

Renato

Sergio Ghedin

Il giorno 19 Novembre 2011 è deceduto il mio carissimo amico e "Fratello" Sergio Ghedin di anni 83, ex allievo della Scuola Enologica di Conegliano, fedelissimo e puntuale Socio dell'Unione ex Allievi.

Quell'Ottobre del 1942, era seduto come un piccolo passerottino in un gradino del Collegio Cima di Conegliano, il volto assente e malinconico, quando io lo vidi furono subito abbracci e salti di gioia. Avevamo solo 14 anni, ci ritrovavamo dopo i primi 4 anni di Istituto Riccati inaspettatamente ed entrambi felici per aver scelto la Scuola Enologica e più ancora per la gioia di ritrovare un volto amico. E co-

si restammo ancora 5 anni assieme, tanto da essere scambiati per gemelli e dove c'era Sergio lì c'era Piero, tanto che un giorno ricevetti a Roncade al mio indirizzo una lettera di un certo Mingozzi di Bologna nostro ex compagno di corso che a distanza di ben 60 anni scriveva nella busta: Ai Sig.ri Graziani Piero e Ghedin Sergio e questo dà l'idea.

Nove anni restammo assieme e condividemmo con la scuola, la guerra, i bombardamenti, le retate, la guerra civile, la fame e tutto quanto ancora aveva comportato quell'infelice periodo. Ogni paio di mesi per assistere alle lezioni che la scuola teneva, in bicicletta dai rispettivi paesi, Roncade e Zero Branco, ci ritrovavamo nelle sponde del Piave a Susegana e con il nostro mezzo di locomozione in spalla, scarpe e calzini in tasca, guadavamo il Sacro Fiume a balzi cercando i punti più ghiaiosi.

Finita la guerra trovammo alloggio in una pensioncina e lì studiammo fino ai diplomi, ricevemmo visite di compagni di classe specie dei più giovani (quelli del 1928) i vari Ricci, Salvador, Innocenti e spesso il poeta del vino Piero Berton che veniva a lumi in fatto di Chimica Organica dove noi due eravamo considerati da tutti i migliori, ed era proprio così. Poi la scuola finì ed ogni uno per la sua strada, io feci dapprima il Perito Agrario di grosse aziende ed in seguito l'Enologo, Sergio, più vocato di me in fatto di affari, si costruì nel tempo due grosse aziende commerciali, una delle quali ancor oggi leader nel settore della vendita ed il noleggio di camper e caravan, conosciuta nell'intera regione veneta ed oltre. Per molti anni Sergio, dopo il di-



ploma, fu anche solente e capace Direttore del locale Consorzio Agrario di Zero Branco.

Ha lasciato un vuoto profondo nella carissima e preziosa collaboratrice e consorte Tommasina, nei figli, nello scrivente, la Gianna mia moglie ed in tutti quelli che lo amavano. Chissà se quei nove anni trascorsi assieme non siano serviti per maturare un posto vicino anche lassù. A presto Sergio.

Piero Graziani

Dino e Reinaldo Cais

Alessandro Cais ci ha comunicato la scomparsa di suo padre Dino, avvenuta nel novembre 2011, e di suo zio Reinaldo, avvenuta a marzo 2010. Dino e Reinaldo avevano entrambi frequentato la Scuola conseguendo nel 1947 il diploma di perito agrario e quello di enotecnico nel 1948.

Le loro strade si sono poi divise, svolgendo la loro attività lavorativa in ambiti diversi: Dino come funzionario dell'Ispettorato agrario di Vicenza e



Reinaldo come direttore della Cantina Sociale di Portogruaro.

Alle famiglie le condoglianze dell'Unione ed a Alessandro anche un ringraziamento per la collaborazione.

Severina Cancellier

Giuseppe Bomben

“È andato avanti” è una espressione cara agli Alpini. Ed è andato avanti l'enotecnico e Alpino Giuseppe Bomben il 14 dicembre scorso, in Pordenone ove nacque nel 1926.

Ebbe tre grandi scuole formative: la Famiglia, lo Scoutismo, gli Alpini. Su questi solchi con tenacia e perseveranza costruì la Sua formazione, il Suo stile di vita.



Intransigente sui principi, di onestà cristallina, di grande sensibilità e generosità. Dopo alcune esperienze professionali, dal 1961 fu Direttore della Cantina Sociale “Vini S. Giorgio” di S. Giorgio della Richinvelda (PN) che diresse, con grande impegno e capacità, fino al 1986 per raggiunti limiti di età. E dal “Paradiso del Cantore” (nel gergo degli Alpini) guarderai le tue amate montagne, vedrai come piccoli puntini i tuoi amici che ti hanno stimato e voluto bene, e ti rimpiangono.

Mario Pollastri

Armando Rossi

Armando Rossi, enotecnico diplomato nel 1949, è scomparso il 9 novembre 2011 all'età di 81 anni.

Dopo il diploma ha cominciato la sua carriera professionale presso il Consorzio delle cantine sociali della provincia di Verona, assumendone la direzione nel 1986, quando, con l'inizio della attività di esportazione dei vini prodotti dalle cantine associate venne creata la prima sede operativa a Bardolino, successivamente passata a Verona.

Durante la sua direzione il Consorzio ebbe una notevole affermazione

anche nella esportazione dei vini delle cantine veronesi associate. Alla famiglia, le condoglianze dell'Unione.

Severina Cancellier

Pierluigi Menini

Nato a Mareno di Piave e diplomato alla nostra Scuola nel 1957, il 24 gennaio, all'età di 77 anni, si è spento per sopravvenute complicazioni conseguenti all'infarto che lo aveva colpito pochi giorni prima.

Era ancora impegnato nel dirigere un'importante azienda viticola nel Montello, dopo che nel 1994 aveva lasciato, andando in pensione, la direzione della Cantina Sociale di Montebelluna, da lui diretta fin dal 1965. In quell'ambito è stato il più efficace ed appassionato fautore della valorizzazione dei vini della zona in particolare per la doc “Montello e Colli Asolani”, collezionando con quei prodotti svariate medaglie e riconoscimenti in diversi concorsi enologici nazionali ed internazionali tra cui l'Oscar della cucina. A suo tempo era stato tra i fondatori del “Consorzio di Tutela dei vini del Montello e dei Colli Asolani” e da sempre ne era attivo componente del Consiglio di Amministrazione. Fu lui a fondare la “Confraternita dei Vini del Montello” di cui andava orgoglioso fregiandosi della mantella del “Gran Maestro”. Insignito della onori-



ficenza di Commendatore al Merito della Repubblica Italiana per il suo impegno e successo nel campo vitivinicolo. I colleghi si uniscono al cordoglio dei figli Camilla e Giovanni Battista, della moglie Giovanna Maria, dei nipoti Valentina e Antonio, del genero e della nuora.

Narciso Zanchetta

Gennaro Martusciello

Gennaro Martusciello è scomparso il 21 febbraio dopo lunghe sofferenze sopportate con grande dignità. Diplomato enotecnico nel 1965, nel 1973 si era laureato in Agraria all'Università Federico II di Napoli. Ha svolto la sua attività lavorativa di enologo in Campania dove era comproprietario di due aziende vitivinicole. Pioniere della riscoperta dei vitigni autoctoni, valorizzò i vecchi vitigni locali quali Falanghina, Piediroso, Asprinio, Aglianico. Per questa sua attività la scorsa estate gli era stato riconosciuto il premio Falanghina Felix, prima edizione, premio nato per segnalare e sostenere coloro che promuovono la conoscen-



za o difendono, il patrimonio della vitivinicoltura campana, con la seguente motivazione: “Una persona che con altruismo, professionalità e passione ha valorizzato il vigneto Campania favorendo la crescita di giovani nella cura e salvaguardia del patrimonio culturale della vite”. Innamorato del proprio lavoro ha anche partecipato a numerosi corsi di aggiornamento professionale sia in Italia che all'estero. Fu presidente della Sezione Campania di Assoenologi dal 1993 al 2006 periodo nel quale ha contribuito all'organizzazione di ben tre congressi nazionali.

Alla famiglia giungano le condoglianze dell'Unione.

Severina Cancellier

*Marcuzzi Giuseppe ci ha comunicato la scomparsa del suo compagno di scuola **Cerutti Giancarlo** perito agrario diplomato nel 1942.*

GIOVANNI GELLERA MALVOLTI E MARIO SARDI

L'amore per la montagna li ha uniti fino alla fine. Sabato 18 febbraio una valanga li ha travolti lungo il canale Bernardi, sul versante del monte Cristallo che guarda verso la conca di Cortina. Entrambi erano esperti ed amanti di scialpinismo; Mario Sardi era anche istruttore del CAI di Vittorio Veneto, sul cui sito, dopo la disgrazia, alla pagina principale, è stata messa una sua bella foto, e Giovanni Gellera era inserito nel "Gruppo Rocciatori Caprioli" di S. Vito di Cadore.. Avevano entrambi tre grandi passioni: la famiglia, il lavoro e la montagna.

Giovanni Gellera Malvolti dopo il diploma di enotecnico nel 1982 si era laureato in Economia aziendale. Era figlio di Mario Gellera che nel 1950 aveva frequentato la Scuola come uditore. Conduceva la azienda di famiglia, la Az. Agr. Malvolti di Castello Roganzuolo, dove aveva creato anche un agriturismo.

Mario Sardi si è diplomato enotecnico nel 1985, seguendo le orme dello zio Bruno, diplomato enotecnico nel 1959. Anch'egli rimase nel settore enologico, gestendo la azienda vitivinicola "Creda de Ojan" sulle colline coneglianesi.

Ad entrambi l'amore per la natura e la montagna è stato fatale.

Ai familiari le condoglianze dell'Unione.



Giovanni Gellera Malvolti



Mario Sardi

L'Unione ricorda i professori Enrico Carli, Francesca Candussi ed Antonio Zanandrea

Enrico Carli e Francesca Candussi se ne sono andati, a pochi mesi di distanza. Avevano insegnato entrambi scienze e patologia vegetale: Enrico Carli dal 1950 al 1962; Francesca Candussi, quasi prendendone il testimone, dal 1964 al 1980. Entrambi, pur passati successivamente ad altri impegni scolastici erano rimasti molto vicini alla nostra Scuola. Il professor Carli partecipava anche ai nostri Convegni ed agli incontri di classe; la professoressa Candussi, per motivi di salute, ci era vicina soprattutto con il cuore. Zanandrea.....

Enrico Carli

Un Uomo se ne è andato, non un uomo qualunque ma un professore, un preside, un insegnante amato e rispettato da quanti hanno avuto l'avventura di incrociarlo o di averlo come Mae-

stro. Ha percorso il suo cammino terreno durato 89 anni nel modo migliore, il suo operare lo ha reso grande, sempre condiviso e in compagnia della Sua adorata moglie Lucia. Il prof. Enrico Carli il maestro il professore il preside ci ha lasciato. Si era laureato a



Bologna in scienze biologiche nel 1947 e assunto alla nostra Scuola dove rimase a insegnare scienze ed entomologia per 12 anni, per un anno fu preside all'istituto di Finale Emilia per passare poi a l'istituto Gallini di Voghera dove rimase preside sino all'88, anno in cui andò in pensione ritirandosi nella sua bella casa di Santa Lucia di Budoia in provincia di Pordenone dove l' 8 novembre 2011 è mancato. Mi piace pensare che i colleghi del '59 e gli altri suoi allievi che lo hanno preceduto nell'ultimo viaggio siano tornati per accompagnarlo all'eterna dimora.

Grazie prof. Carli per esserci sempre stato vicino partecipando ai nostri incontri, e prima per quanto ci ha trasmesso con la sua scienza e il suo esempio. Grazie Signora Lucia per avercelo concesso.

Mario Azzano

Francesca Candussi

Laureata in scienze agrarie presso l'Università di Padova, intraprese da subito la strada dell'insegnamento. Sorella di Giorgio, enotecnico diplomato nel 1959, lasciò il goriziano dove era nata e venne alla Scuola Enologica di Conegliano. Vi insegnò fino al 1980, quando passò ad insegnare scienze all'Istituto d'Istruzione Superiore di Spilimbergo dove rimase fino al collocamento a riposo.

Francesca (Checa) Candussi vista dal fratello Giorgio.

Sono l'ultimo e unico maschio di 4 figli: Maria Teresa del 1927, Francesca del 1931, Paola del 1934 e il sottoscritto del 1938. Caso vuole che Fran-



cesca sia nata femmina e questo fatto non lo ha mai perdonato ai genitori e al fato, domandando ripetutamente il perché a nostro padre. Il fatto l'ha segnata per tutta la vita, rendendola piuttosto scontrosa con tutta la famiglia. Il carattere eccessivo celava una certa qual forma di debolezza che la rendeva talvolta aggressiva. Detto ciò posso chiaramente affermare che evidenti doti di intelligenza e memoria e la passione innata per l'agricoltura in generale le sono servite molto all'Università di Padova dove si è laureata nel 1955 in Scienze Agrarie. Ogni esame era preparato con scrupolosa attenzione, vi erano raccolte di insetti, di minerali, di foglie (classificate sul posto con il fedele "Pokorny"), visite ad aziende specializzate ecc.

Nell'insegnamento, iniziato all'I.T.A.S. di Cividale del Friuli e proseguito poi a Conegliano alla Scuola di Enologia dal 1964 per passare poi all'I.T.A.S. di Spilimbergo dal 1980 alla quiescenza. Nelle due Scuole è ricordata per le sue doti di insegnante attenta e preparata, non esente però da certe asprezze forse eccessive. Il più bel complimento su di lei lo ho sentito a un convegno di ex allievi dove in un crocchio di enologi a me in buona parte sconosciuti sento un collega che afferma deciso "sicuro che ho capito, ero un allievo della Candussi sai?"

Nell'ambito privato, per gli amici si dilettava a preparare ottimi manicaretti per delle centesime luculliane che si svolgevano nel suo appartamento di via Caronelli a Conegliano. La sua passione per la buona cucina era notevole e quanto mai apprezzata dai commensali.

Oltre ai suoi ricordi lascia i suoi studi nel campo mangimistico e sulla fertilità del vitigno Picolit.

Mandi Franca

Giorgio Candussi

Antonio Zanandrea

Dopo lunghe sofferenze è mancato anche il professor Antonio Zanandrea, insegnante tecnico pratico di agraria dal 1964 al 1991.

Alla moglie, Fernanda Lavezzini, insegnante alla Scuola di matematica e fisica (dal 1965 al 1989) ed ai figli le condoglianze dell'Unione. Fin da giovane ha lavorato presso l'azienda



agricola di famiglia. Ha conseguito il Diploma di Perito Agrario presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale "Duca degli Abruzzi" di Brusegana (Padova) nel 1948. Dopo il servizio militare ha iniziato l'attività di insegnamento presso scuole di avviamento professionale nel settore agrario a Malo e Thiene (Vicenza), alternata nei mesi estivi a periodi di lavoro presso lo zuccherificio di Pontelongo (Padova) come incaricato di analisi chimiche e controlli nelle campagne bieticole. Nel 1960 si è sposato con Fernanda Lavezzini a Piovene Rocchette e prende residenza nella vicina Schio (Vicenza). Nel 1963 è entrato in ruolo come insegnante tecnico pratico di "Esercitazioni di Agraria" presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale "Alberto Trentin" di Lonigo (Vicenza).

Nel 1964 chiede e ottiene il trasferimento all'Istituto Tecnico Agrario Statale "Giovanni Battista Cerletti" di Conegliano (Treviso): qui si trasferisce con l'intera famiglia e la moglie Fernanda a sua volta prende servizio presso la stessa scuola come insegnante di Matematica e Fisica l'anno seguente. Antonio insegna ininterrottamente presso questo Istituto dal 1964 al 1991, anno in cui si ritira in pensione.

La famiglia

I nostri familiari

Le condoglianze a Michele Minute per la perdita del padre Francantonio.

"Il figlio del terzo Dio"

di Arturo Buzzat e Rita Musumeci, ed. tredici, Oderzo, **Euro 10**

È un'opera scritta a quattro mani con il marito, dalla insegnante di chimica agraria alla nostra Scuola.

Il rapimento ad Amsterdam, di un fisico nucleare israeliano, porta il mondo sulla soglia di una guerra nucleare. A tre agenti del servizio segreto è affidato il compito di tentare di evitare la catastrofe. Il romanzo prende spunto dalle tensioni tra America ed Israele da una parte e l'Iran nuclearizzato dall'altra, e racconta con dettagliate analisi politiche, ideologiche e militari in quale tragico futuro potrebbe trovarsi invischiata l'umanità intera. Così il romanzo viene recensito da Giovanna Francesca Rainieri: "Il figlio del terzo Dio è una attenta riflessione sul mondo e sul significato della pace. Siamo di fronte a un romanzo che è un deciso invito al dialogo e al confronto, considerati dagli autori strumenti basilari per riuscire a realizzare, su fondamenta che non siano solo quelle della casualità e della fortuna, una auspicata e serena convivenza globale. Tra i moltissimi spunti di riflessione che offre il volume uno, per la sua assoluta attualità, desidero segnalargli al lettore: "la prosperità e la pace – come ci ricordano le parole di Martin Niemöller citate dagli autori – sono frutto dell'impegno continuo e costante di ognuno di noi". Molto esemplificativa la copertina che riporta la reazione di fissione dell'isotopo di Uranio 235.



"Piave e dintorni 1917-1918 – Fanti, Jager, Alpini, Honvéd e altri poveracci"

di Sergio Tazzer, ed. Kellermann, Lavis, **Euro 22,50**

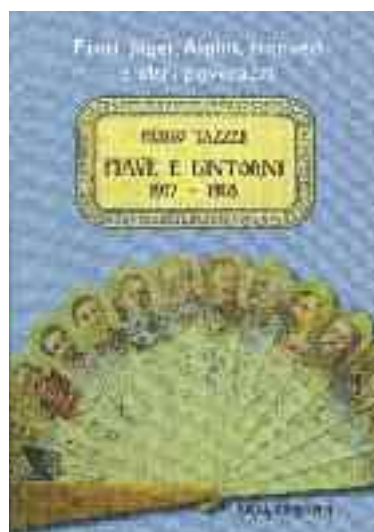
L'autore, ex allievo enotecnico 1967, giornalista e già dirigente RAI, così presenta la sua ultima fatica: "Ragionando con amici e figli di amici, ho scoperto che l'anno della prima guerra mondiale che va dall'ottobre 1917 al novembre 1918, ossia da Caporetto a Vittorio Veneto, è quasi sconosciuto.

Battaglie d'arresto, offensiva finale ed in mezzo lutti, privazioni, eroismi, meschinità, retorica. Ebbene: di tutto questo poco risulta noto.

Eppure dai monti al Piave, al mare Adriatico, per un anno si affrontarono e si batterono milioni di uomini, mentre centinaia di migliaia di persone pativano fame, privazioni, angherie.

Il fascismo, a guerra finita, si impadronì del tema, cancellando i lati sgradevoli per privilegiare l'aspetto nazionalista legato alla vittoria finale.

Caduto il fascismo, una coltre di oblio si è posata su quell'enorme campo di battaglia che sono stati i territori a cavallo del fiume Piave ed il massiccio del Grappa, con il Monte Tomba e il Monfenera. Ho quindi scelto di procedere assieme a memorie: da quelle "alte" di letterati a quelle di gente comune, che magari aveva problemi irrisolti con la grammatica e l'ortografia. Mi sono appassionato ricercando, leggendo, scegliendo, e questo lavoro è ciò che segue. Non ha nessuna velleità storiografica, ma desidero solo raccontare, con gli scritti e le testimonianze di alcuni, dodici mesi di tribolazioni, prima che l'improvviso silenzio segnalasse la fine di una guerra che gran parte della popolazione non aveva né cercato, né voluto, ma che alla fine aveva dovuto affrontare".



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 Zocchetto 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.



“Luigi Manzoni. Genetista alla Scuola Enologica di Conegliano” di Carlo Miconi e Severina Cancellier
231 pagine, ed. Dario De Bastiani, Euro 25

Il libro ripercorre la attività di Luigi Manzoni, storico Insegnante e Preside nonché valente ed apprezzato ricercatore, nel periodo passato alla Scuola tra il 1912 ed il 1958. La prima parte del volume, sempre con riferimento al contesto storico e scientifico del tempo, ripercorre gli eventi ed evidenzia i personaggi che hanno avuto influenza nello sviluppo della Scuola.

La seconda parte riguarda invece Luigi Manzoni ricercatore, nel suo lavoro di miglioramento genetico della vite. Nell'opera compresi anche tre inserti. Il primo è relativo alla storia della famiglia “de Manzoni” ad Agordo, compreso l'albero genealogico dalla fine del 1700 all'attualità ed è opera dell'archivista agordino Gabriele Bernardi. Nel secondo inserto c'è l'elenco completo delle pubblicazioni di Luigi Manzoni e “I vini liquorosi di Conegliano”, scritto da Enzo Michelet. Belle e molto interessanti le fotografie, alcune delle quali inedite, attuali e d'epoca e spesso opera dello stesso Manzoni.

Severina Cancellier



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”.

La Vite ed il Vino nella provincia di Treviso

di Angelo Vianello e Antonio Carpenè.

Rist. anastatica De Bastiani Editore, **Euro 25.**

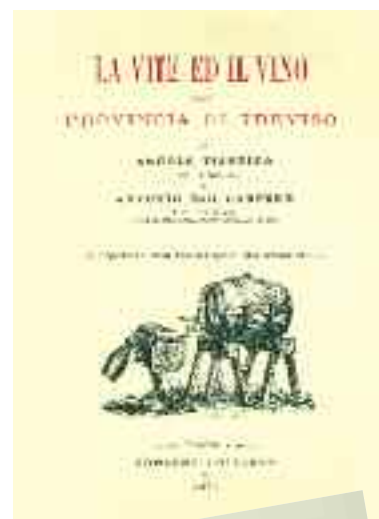
È la copia anastatica del libro pubblicato nel 1874 e che riportava i risultati di un'indagine sullo stato della viticoltura e l'enologia del trevigiano. Data la richiesta e la mancanza dei volumi, L'Unione ha provveduto nel 2011 alla ristampa di altre 100 copie. Il libro è accompagnato dalla interessantissima “carta Enografica della provincia di Treviso”, opera dell'ing. Giuseppe Carpenè, che illustra graficamente l'entità della viticoltura della provincia, comune per comune, con i vitigni coltivati a quel tempo.



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.