

Anno 2015
N. 1

NOTIZIARIO



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



IN PRIMO PIANO

Convegno dell'Unione

24 maggio in Aula Magna

Cento anni fa...

...cominciava la grande guerra

Ricordo marmoreo e busto Cerletti

L'inaugurazione, trovata
una rara foto

L'angolo della poesia

Franco De Rosa e un inedito
Francesco Da Broi

La Goliardia

Gli adesivi dal 1975-76
al 1986

Editoriale

Il tema del prossimo Convegno. Molti ex allievi dopo il termine degli studi presso la Scuola Enologica hanno sentito la vocazione di una scelta di vita religiosa. Alcuni di essi l'hanno vissuta in terra di missione. Tra di loro Pacifico Feletti, diplomatosi perito agrario nel 1949.

Pacifico Feletti, anche se dal 1965 al 1995, data della sua morte, visse in Bolivia, rimase sempre legato alla "Sua Scuola", come testimoniano due lettere indirizzate all'allora presidente dell'Unione, professor Pietro Colussi. In una scrive: *"la distanza e le occupazioni non ci permettono incontri frequenti, però è sempre per me un grande orgoglio l'essere stato alunno della Scuola Enologica"*. La notizia della sua morte ed un ricordo della sua figura si trovano nel Notiziario 1/1996 a firma dell'allora presidente dell'Unione, professor Carlo Micconi che lo definì: *"il nostro grande missionario"*. Il nostro collega Mario Polastri ha ricordato Pacifico Feletti nel Notiziario 1/2004. Egli infatti in una delle sue numerose spedizioni umanitarie e lavorative con gli alpini, arrivato in Bolivia a Sagrado Corazon, si era imbattuto nella tomba del "Fundador di Sagrado Corazon", Pacifico Feletti, rimanendone molto addolorato dato che erano stati compagni di scuola, anche se non di classe, e di militanza negli scout. Mario è rimasto molto colpito dal ricordo, che rasentava la venerazione, che gli studenti e la gente di Sagrado Corazon avevano di Feletti, pur a qualche anno dalla sua scomparsa.

Per mantenere la consuetudine instaurata da alcuni anni di affiancare le esperienze di ex allievi in tempi diversi abbiamo invitato don Alberto Basso, enotecnico 1986, per diversi anni missionario in Brasile. Rientrato in Italia è attualmente parroco nella parrocchia di San Rocco in Conegliano. Pur avendo molti impegni (la Santa Messa domenicale comincia alle ore 10.30), ha promesso che prima verrà da noi, per parlarci brevemente della sua recente esperienza.



UN SENTITO AUGURIO
DI BUONA PASQUA!

SOMMARIO

- 1** Editoriale
- 3** 35° Convegno e Assemblea annuale dell'Unione
- 4** Come eravamo...
- 6** La Goliardia
- 8** Un grazie a...
- 9** Un volto inedito della Grande Guerra: la ricostruzione dopo la distruzione
- 10** Borse di studio
Condifesa Treviso
Confraternita Incrocio Manzoni
- 11** 6 VA e VB alla scoperta del Collio: la viticoltura incontra la storia
- 12** Una novità che viene da lontano: il distillato di mele "Rosetta"
- 13** Attività del Cirve
- 15** Ex allievi: Sergio Tazzer, scrittore e giornalista
- 16** L'angolo della poesia
- 18** Storici bidelli
- 19** La Scuola Enologica nella Prima Guerra Mondiale
- 22** I Cerletti a Conegliano
- 23** Una testimonianza fotografica inedita
- 24** Notizie Tristi
- 25** Gli insegnanti
- 28** 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
www.exallieviscuolaenologica.it

P. IVA 03636240263
Conto Corrente Postale N° 15621311 intestato a:
**Unione Ex Allievi Scuola Viticoltura ed Enologia,
Conegliano.**

c/c Banca della Marca
IBAN IT48W0708461621005000620945

Recapito: **Laboratorio Enochimico**
via Crevada, 69 - 31020 San Pietro di Felleto (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:
Associazione Culturale Club Magnar Ben
AD Stefania Russolo e Maurizio Potocnik

Stampa: Tipolito Scarpis, San Vendemiano (TV)



La goliardia continua nonostante il passare del tempo. Bepi Morandin è la mascherina veneziana in mantellina e bautta che accompagna la Presidente nel lontano carnevale di Conegliano del 2001.

La data del nostro Convegno è stata fissata per il 24 maggio, centesimo anniversario della entrata in guerra dell'Italia in quella sanguinosa carneficina che terminò con la battaglia di Vittorio Veneto del 31 ottobre che portò finalmente alla pace siglata con armistizio di Villa Giusti. Le conseguenze della disfatta di Caporetto e la resistenza sulla linea del Piave furono devastanti per la nostra zona, per Conegliano e per la nostra Scuola che ne fu distrutta. Solo il grande attaccamento ad essa da parte dell'allora direttore Michele Giunti e degli ex allievi, rese possibile la sua ricostruzione in Conegliano, vincendo le pressioni di chi voleva trasferirla a Firenze. Abbiamo voluto ripercorrere quel travagliato periodo con il nostro ex allievo Claudio Botteon autore dell'articolo riportato nelle pagg. 19-21. Nel prossimo Notiziario vi assicuro che ritorneremo ad argomenti molto più "leggeri".

Il ricordo di Bepi. Sono già passati cinque anni da quel Convegno il 20 maggio 2010 durante il quale abbiamo avuto notizia della dipartita di Giuseppe Morandin, che dal 2000 era redattore del Notiziario e segretario dell'Unione. Con Lui l'Unione ha perso una persona molto importante, che alle doti umane univa una grande capacità lavorativa. Ciao Bepi.

Severina Cancellier

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 IT48W0708461621005000620945

35° Convegno e Assemblea annuale dell'Unione



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 23 maggio 2015 alle ore 20.00, ed in seconda convocazione il giorno Domenica 24 maggio 2015 alle ore 9,15 per discutere il seguente Ordine del giorno: Relazione della attività svolta nel 2014; Esame ed approvazione del Rendiconto Economico dell'anno 2014; Varie ed eventuali.

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

Domenica 24 maggio 2015, nell'Aula Magna della nostra Scuola Enologica, ricorderemo la figura e l'opera dell'ex allievo Pacifico Feletti, perito agrario diplomato nel 1949.

Il compito è stato affidato al salesiano Antonio Dall'Arche, negli anni '90 insegnante alla nostra Scuola che così ce lo presenta: *"Dopo il diploma si trasferì a Milano dove conobbe la Congregazione salesiana nella quale scelse di entrare come salesiano laico nel 1955. Visse alcuni anni come educatore e professore in alcune case salesiane in Lombardia e nel 1965, sollecitato da colleghi già presenti in Bolivia, arrivò alla Scuola agraria della Muyurina un grosso complesso didattico nella parte orientale della Bolivia. Qui svolse vari incarichi: insegnante, infermiere, direttore di studi delle specializzazioni agrarie nonché amministratore della radio locale. Rispondendo a esigenze di nuovi insediamenti agricoli fondò, insieme ad un collega salesiano, padre Dante Invernizzi, una comunità di "campesinos" chiamata Sagrado Corazon; dove, dopo pochi anni, avviò una scuola umanistico-tecnica con indirizzo agrario che per parecchi anni fu scuola pilota anticipando criteri e impostazioni che furono in seguito adottati dalla riforma educati-*

Domenica 24 maggio 2015
Aula Magna Scuola Enologica

Ex allievi in terra di missione, ieri e oggi

Programma:

- Ore 9,00** Registrazione dei partecipanti nell'Atrio della Scuola Enologica.
- Ore 9,15** Assemblea Generale Ordinaria.
- Ore 10,00** 35° Convegno Unione ex Allievi. Saluti delle autorità. Don Alberto Basso presenta la sua esperienza missionaria in Brasile. Antonio Dall'Arche: Pacifico Feletti missionario in Bolivia dal 1965 al 1995.
- Ore 11,30** Consegne: Medaglia d'oro A. Carpenè; Medaglia d'oro V. Ronchi; Borsa di studio "Ex allievi del '69"; Borsa di studio "Mario Segat". Riconsegna dei volumi restaurati dalla famiglia Segat e dalla famiglia di Luciano Gianotti. Consegna distintivi d'onore agli ex allievi che celebrano 25, 50, 60 e 65 anni di diploma.
- Ore 12,30** Brindisi alla Bottega del Vino.
- Ore 13,00** Pranzo al ristorante "Villa Dirce" di Tezze di Piave.

ADESIONI.

Per motivi organizzativi Vi preghiamo di farci pervenire per tempo (non più tardi del 20 maggio) la Vostra adesione ai seguenti recapiti: fax **0438 451468**, e-mail: **exallievienologia@gmail.com**, tel. **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.

va della nuova e attuale costituzione dello stato boliviano.

Dagli inizi del 1990 la sua opera fu richiesta nella capitale La Paz dove promosse una rete di scuole popolari e continuò ad organizzare una rete di radio strumento essenziale in una Bolivia a quei tempi ancora bisognosa di infrastrutture in nell'ambito della comunicazione.

La morte, avvenuta il 30 giugno del 1995 per complicazioni post opera-

torie, fermò prematuramente una persona ancora carica di progetti ed iniziative in particolare nell'ambito a lui caro della educazione della gioventù."

Interverrà al Convegno, portando la sua recente esperienza, anche don Alberto Basso, enotecnico diplomato nel 1986, attuale parroco di San Rocco, recentemente tornato dalla missione in Brasile.

Severina Cancellier

Come eravamo...

1. Valencia, 1970. Da sinistra: Giuseppe Silvestrin, Francesco Roman, il preside Aurelio Moretti, Ivangiorgio Tarzariol, Italo Di Luca, Luigi Di Maio.



2. Gita Scolastica effettuata dal V Corso il 24 aprile 1952 alla Stazione Sperimentale di bieticoltura di Rovigo. Si riconoscono da sinistra in basso: Aldo Pasquin, Ezio Canciani, Egidio Milan, Mario Dean, Fulvio Cazorzi, X, X, X, Franco Dassiè, Remigio Verlato. Fila centrale: Luigi Pausa, Giancarlo Dalgallo, Roberto Pittana, Italo Piccin; in alto Lino Curto, Ermenegildo Vaccari, Adolfo Pilo, Luigi Toneguzzo, X, X, Da Ruos, Ettore Zanzotto.



3.



3. Anno scolastico 1949-50. Squadra dell'Enotria capitanata da Casimiro Polacco, p a 1951, che ci ha fornito la foto e che ci scrive: "a distanza di 13 lustri ho riconosciuto solo cinque, me incluso, giocatori partecipanti, nell'ambito del campionato provinciale studentesco, alla vittoriosa trasferta a Vittorio Veneto contro la forte compagine del collegio Dante". Si sono riconosciuti comunque: sdraiato

il professor Giulio Marin; accosciati da sinistra: X, X, X, X, Perisan, Nico Papi, Mazzocato, Casimiro Polacco, Giancarlo Carpenè. In piedi il prof. Giacomo Vallomy, Fulvio Casorzi, i proff. Sergio Battistella, Francesco Da Broi, Mario Lorenzet, Gaetano Morich, Besa. Non c'è che dire, il corpo insegnante ci teneva a sostenere i suoi atleti!

4. Campionati Provinciali studenteschi, Treviso maggio 1952. Squadra dell'Enotria con lo scudetto appuntato sul petto. Si riconoscono in prima fila Paolo Aggio, Giacomo Marini, Giuseppe Carlotto; dietro con la maglia scura Tito Lunardelli.

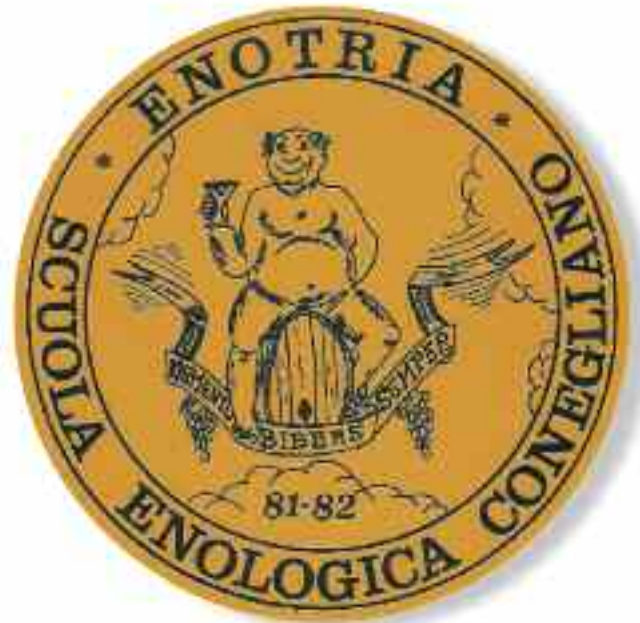


4.

La Goliardia

Il solito Mariano Gallonetto ci ha fatto pervenire una serie di foto degli adesivi goliardici, alcuni dei quali veramente spiritosi, realizzati dalle diverse classi negli anni '80 e '90 del secolo scorso.

Il primo adesivo venne fatto nell'anno scolastico 1975-76 e riportava lo stesso disegno della tessera, un Bacco ebro che cavalcava un ciuco. In quell'anno con la stessa immagine venne fatta anche una spilla. Gli adesivi non sostituivano quindi, ma affiancavano la tessera ed erano un bel veicolo pubblicitario per la nostra "Enotria", dato che venivano affissi sulle macchine o sugli zaini. Gli studenti proponevano tema e disegno e le proposte venivano valutate dal Comitato Enotria che effettuava la scelta.





Un grazie a...

Offerte dal 1 novembre 2014 al 28 febbraio 2015.

Andreoli Luigi	Da Gai Giorgio	Maccari Pietro	Pollastri Mario
Andreoli Tiziano	Da Lozzo Maurizio	Macchioni Valerio	Prà Graziano
Antiga Carlo	Dal Bianco Adriano	Maculan Fausto	Quaglia Pierantonio
Antonello Piergiorgio	Dal Canton Orazio	Manzato Agostino	Rebuf Francesco
Ballarin Paolo	Dalla Barba Luigi	Marcacci Bruno	Rebuli Aldo
Barazza Giorgio	Dalla Bruna Adriano	Marchegiani Claudio	Rizzotto Guido
Bassi Carlo	Dalla Cia Armando	Marchioni Leopoldo	Ronchi Andrea
Benassi Tullio	Dalla Rosa Franco	Marin Massimo	Rossi Biagio Alfio
Berardi Angelo	Dall'Anese Luigi	Martini Alfeo	Sala Cesare
Bergamaschi Maurizio	Danese Giuseppe	Martinis Arturo	Salatin Gianfranco
Bettinelli Luca	De Biasi Roldano	Mattiuzzo Luigi	Salmaso Gianni
Bianchi Adriana	De Mori Francesco	Mazza Maurizio	Sardi Bruno
Bianchin Gianfranco	De Noni Renato	Meneghetti Luigi	Sartor Alberto
Bizzoni Marco	De Pieri Mauro	Menzio Lorenzo	Sartor Paolo
Bornia Lorenzo	De Rossi Paolo	Michelet Enzo	Sartorello Costantino
Bortot Ivan	De Zorzi Lorenzo	Minello Giorgio	Sartori Lorenzo
Boscarato Roberto	Del Savio Alessio	Miotto Enrico	Schiavon Monica
Botteon Laura	Drusian Fabio	Mirabella Giovanni	Spaliviero Enrico
Bresolin Andrea	Faccini Giannino	Miraval Tommaso	Sperandio Antonio
Bressan Marco	Ferrazzo Francesco	Modanese Luigi	Spinato Giovanni
Brunello Giuseppe	Filippi Paolo	Moret Renzo	Spinazzè Antonio
Buffoni Giuliana	Fiore Vittorio	Morettini Romolo	Tabacchi Mauro
Busnardo Pietro	Fioretti Pierluigi	Moro Vania	Taffarel Francesco
Calesso Lucio	Fiorot Andrea	Murenu Antonio	Taffelli Onorato
Campodall'Orto Giovanni	Fusco Andrea	Muz Livio	Tassetto Paolino
Cancellier Francesco	Fuson Valerio	N.N.	Tocchetti Giuseppe
Cancellier Severina	Gabetti Sergio	Nardi Angelo	Tognoli Luca Camillo
Candussi Giorgio	Gaiotti Piero	Nespolo Cirillo	Tomasella Elio
Carrer Romeo	Galli Arnaldo	Ongaro Pierpaolo	Trinco Stefano
Carron Bernardino	Gallonetto Mariano	Oteri Romualdo	Vanzella Luigi
Casagrande Sergio	Gatto Alex e Paolo	Pagotto Carlo	Vason Giancarlo
Casarotti Carlo	Gerometta Domenico	Pagotto Dino	Vedovato Remigio
Cattelan Gianluigi	Giacomini Giacinto	Panziera Carlo	Vellani Luigi
Cavazza Giancarlo	Giuliani Scipione	Papini Enrico	Veneziano Guido
Cenedese Adriano	Granzotto Ivan	Parpinello Giampaolo	Venturin Ales
Ceschin Giuseppe	Graziani Piero	Pase Vincenzo	Vesco Mario
Cesco Fabio	Grigolli Vigilio	Pastore Giacomo	Vidotto Guido
Cescon Danilo	Guzzon Piergiorgio	Perin Antonio	Voigtlander Oscar
Chinello Alessandro	Introvigne Virginio	Piazza Stefano	Zaccaron Gianluigi
Cigaia Luigi	Lemmi Mario	Piccin Silvio	Zanatta Bruno
Ciottolo Borin Luca	Liberali Paolo	Pittaro Bruno	Zanatta Raffaello
Coletto Danilo	Lini Fabio	Pivetta Antonio	Zanette Oreste
Colicchio Gianni	Longo Giuseppe	Pivetta Emanuele	Zanon Eros
Collovini Loriano	Lorenzon Francesco	Pivetta Enzo	Zavattaro Pietro
Covassi Marco	Lorenzon Renzo	Pizzolato Antonello	Zilioli Riccardo
Da Dalt Francesco	Lovo Salvatore	Pol Terenzio	Zucchiatti Giorgio

In data 10 febbraio qualcuno ha effettuato un versamento a favore dell'Unione di 50 Euro. Dalle poste ci è arrivata la comunicazione, accompagnata dal commento: "titolo smarrito cliente non rintracciabile". Quindi, l'interessato che non si trova tra gli elenchi soprastanti, ci comunichi il nominativo via e-mail, lo inseriremo nel prossimo. Vi invito, per cortesia, a scrivere nome e cognome chiaramente in stampatello e con una penna con tratto ben definito, le fotocopie che ci arrivano dalle poste spesso risultano difficilmente leggibili.

Un volto inedito della grande guerra: la ricostruzione dopo la distruzione.

Sabato 24 gennaio l'Aula Magna del nostro Istituto è stata protagonista dell'incontro con lo scrittore Claudio Botteon, ex allievo e studioso di storia locale, autore del libro sulla Grande Guerra "1918/19 Dalla Vittoria al ripristino dei territori liberati. Alpini, Fanti e prigionieri di guerra, dai campi di battaglia al recupero delle terre e dei fiumi del Veneto e del Friuli". La conferenza da lui tenuta e resa possibile grazie al lavoro delle proff. Santantonio e Falchetto Dall'Armellina, si inserisce nell'ambito delle iniziative volte a commemorare il centenario della prima guerra mondiale. Molto è stato scritto e pubblicato riguardo a questo tema, ma Claudio Botteon si è concentrato in modo particolare su un argomento ignorato: quello della bonifica e del ripristino di territori e fiumi danneggiati dal conflitto quali il Piave, il Tagliamento, il Livenza, senza escludere il Monticano e il Meschio. Un intervento singolare, il suo, che ha suggerito una lettura diversa della guerra che fu sì combattuta fra i monti, ma anche fra i fiumi del nostro territorio diventati linee di confine, di difesa, di attacco, di resistenza e di morte.

Molte sono le ragioni che hanno suscitato l'interesse e l'attenzione degli allievi presenti che, grazie a foto e particolari inediti (come quello dell'impiego dei corpi speciali degli Arditi), hanno scoperto un volto nuovo del conflitto. Fra gli aspetti sconosciuti ai più vi è quello legato ai lavori di sistemazione degli argini e del territorio che, nell'immediato dopoguerra, si erano resi prioritari e assolutamente necessari. Questi lavori, e in questo risiede l'aspetto più singolare, furono affidati non solo ai soldati del genio e a civili, ma anche ad alcuni prigionieri di guerra Austro-Ungarici. Soldati che fino a poco tempo prima combattevano uno contro l'altro si sono trovati ora uniti nella ricostruzione del territorio. Ciò che conta non è più il colore della divisa, ma la realizzazione



1918/19 Dalla Vittoria al ripristino dei territori liberati. Alpini, Fanti e prigionieri di guerra dai campi di battaglia al recupero delle terre e dei fiumi dal Piave al Tagliamento. Di Claudio Botteon, 206 pagine, Dario De Bastiani Editore, Euro 18.

di un progetto comune. Anche se prigionieri di guerra, i soldati d'oltralpe hanno collaborato con gli italiani e, col tempo, il rancore e la rabbia hanno lasciato spazio all'intesa e alla condivisione. Questo aspetto della ricostruzione è forse, a ben vedere, il più innovativo, poiché apre ad una nuova prospettiva, quella della solidarietà fra gli uomini perché come suggerisce Botteon: "questi lavori sono riusciti a

mettere insieme soldati di tante nazioni europee di religioni e lingue diverse che, insieme senza più fucili e cannoni, ma solo con badili e picconi [...] sono riusciti a gettare quel germe della collaborazione della nuova Europa che stava nascendo, quell'Europa del lavoro, della collaborazione, dell'unione dei popoli che la abitano".

Cristina Falchetto Dall'Armellina

Foto sopra, da sinistra: Claudio Botteon in Aula Magna e la copertina del libro. Foto sotto: l'Aula Magna gremita di studenti attenti e molto interessati.



Borse di studio

Condifesa Treviso

Si è svolta il 17 dicembre 2014, presso l'Aula Magna della Scuola Enologica di Conegliano, e per il 10° anno consecutivo, la cerimonia di consegna delle borse di studio promosse dal CODITV (Condifesa Treviso).

Le borse di studio a sostegno dell'attività formativa sono state assegnate ad un gruppo di 10 studenti del G. B. Cerletti che si sono impegnati in un particolare percorso di ricerca. Nel corso dell'anno e nel periodo estivo gli al-

lievi hanno lavorato a diversi progetti: l'indagine sulle Ampelopatie della vite, l'applicazione del Regolamento di Polizia rurale e del Protocollo viticolo nell'area della Docg Conegliano-Valdobbiadene Prosecco superiore, lo studio sulla sostenibilità in viticoltura attraverso l'utilizzo di prodotti naturali nella difesa fitosanitaria.

Questi gli studenti che hanno presentato le loro ricerche e che sono stati premiati nel corso della cerimonia: Da-

niele Vacilotto, Enrico Lorenzon, Giovanni Perissinotto (5 BGT), Luigi Stramare, Enrico Bortoluzzi (5 AVE), Manuel Dal Bianco, Andrea Cettolin, Mattia Mazzonetto (6 VB), Leonardo Zaninotto, Francesco Callegher (6 VA). Il progetto è stato coordinato da Fiorenzo Terzariol, tecnico del Condifesa Treviso e dai professori della Scuola Enologica Walter Da Rodda e Ornella Santantonio.

Ornella Santantonio



Aula Magna, foto di gruppo con la premiazione dei partecipanti al progetto CODITV. In prima fila da sinistra: Veronica Mariotto, Elisabetta Vanzella, Luigi Stramare, Enrico Bortoluzzi, Daniele Vacilotto, Enrico Lorenzon, Andrea Cettolin; dietro: Filippo Banzato, Giovanni Perissinotto, Fiorenzo Terzariol, Lara

Camerin, Walter Da Rodda, Ornella Santantonio, Valerio Nadal, Enrico Barbon, Damiana Tervilli, Emanuele Serafin, Francesco Callegher, Leonardo Zaninotto, Manuel Dal Bianco, Mattia Mazzonetto.

Confraternita Incrocio Manzoni

Il giorno sabato 29 novembre 2014, presso Palazzo Moro di Oderzo, si è riunita la Confraternita degli Incrocio Manzoni in memoria di un loro fondamentale confratello: Giancarlo Moretto. Sono presenti le autorità rappresentative del comune, della provincia e della regione Veneto. Una breve giornata, ma molto intensa dal punto di vista sentimentale. Il ricordo di una persona di rilevante importanza dal punto di vista personale e ideologico, che per molti è stata

punto d'ispirazione; un ricordo che lo rende vivo tra i suoi confratelli; ricordato da tutti con animo lieto ma elevato spirito d'innovazione. In occasione del fatto, nel corso della manifestazione si è tenuta la consegna di tre borse di studio ad allievi meritevoli frequentanti il sesto anno di studi, rispettivamente agli alunni Balliana Mirco (6 VA), Masetto Riccardo (6 VT) e Troncon Luca (6 VB). Gli studenti, nel corso della manifestazione, hanno illustrato ed esposto tre tematiche

correlate agli Incroci Manzoni, nello specifico la vita e la persona di Luigi Manzoni, gli incroci da lui creati e il Manzoni Bianco, prodotto sul quale oggi si concentrano maggiormente gli studi dal punto di vista vitivinicolo.

Al termine della conferenza, è seguito un ricco buffet con degustazione dei vini della Scuola Enologica e l'assaggio di alcuni prodotti tipici locali.

Gli studenti



Da sinistra: il presidente della Confraternita Umberto Perisinotto, la preside prof.ssa Damiana Tervilli, Ermes Campigotto, assessore all'agricoltura del Comune di Oderzo, Mirco

Lorenzon, assessore all'agricoltura della provincia di Treviso, Mirco Balliana, Riccardo Masetto, la signora Moretto, Luca Troncon.

6° VA e VB alla scoperta del Collio: la viticoltura incontra la storia

Venerdì 6 febbraio le due seste del nostro Istituto, la VA e la VB sono andate in trasferta nel vicino Friuli Venezia Giulia, per una giornata che ha unito la storia con la viticoltura. Le classi, accompagnate dalle professoresse Ornella Santantonio e Cristina Falchetto Dall'Armellina, hanno iniziato la giornata da Oslavia, località posta sulle propaggini orientali del Collio, a soli 200 metri dal confine sloveno. La storia di questo paese è legata alla Prima Guerra Mondiale e in particolare alle battaglie dell'Isonzo combattute fra il 1915 e il 1916. Per raccogliere le spoglie dei soldati caduti, su progetto dell'architetto Ghino Venturi, nel 1938 Mussolini fece costruire un imponente ossario a forma cilindrica, il Sacrario Militare di Oslavia, che le classi hanno potuto visitare, proprio nell'anno delle commemo-

razioni dei cent'anni dall'entrata in guerra dell'Italia. All'interno di questo monumento, sacro alla patria, giacciono le spoglie di 57.740 soldati, per la maggior parte italiani, caduti durante le battaglie combattute appunto nella zona del goriziano. Per tutta la durata della giornata, i ragazzi sono stati accompagnati da Robert Figelj, ex allievo della nostra scuola e proprietario insieme ai suoi familiari della Cantina Fiegl, situata proprio nelle vicinanze del Sacrario, in località Lenzuolo Bianco. La visita è quindi

proseguita alla volta della cantina che è una delle più grandi del Collio, presente nel territorio dal 1782, con una produzione di 1500 ettolitri circa, gestita da Robert ed altri suoi familiari: il padre, gli zii e i cugini. I vini simbolo di quest'azienda sono il Ribolla Gialla, la Malvasia istriana, il Sauvignon, e da qualche anno anche il Leopold Merlot, un vino importante, che segue un invecchiamento in tonneau di tre anni e un affinamento finale in bottiglia di altri tre anni.

Allievi 6 VA



Una novità che viene da lontano: il distillato di mele “Rosetta”

Dal 2002 nella cantina della Scuola presso il Centro Regionale per la Viticoltura l'Enologia e la Grappa, è in funzione una distilleria sperimentale gestita dai Mastri distillatori dell'Istituto Grappa Veneta.

In questa distilleria viene prodotto il distillato di mela Rosetta, che si può trovare in vendita presso la Scuola. La mela rosetta, detto anche “*pòn de la Roseta*” è una antica varietà di mele presente nel bellunese recuperata, descritta e moltiplicata da Veneto Agricoltura nell'ambito di un progetto di valorizzazione del germoplasma frutticolo montano.

Questa varietà di mele, che matura ai primi di ottobre, si trova coltivata in modo abbastanza diffuso anche se saltuario, in diverse località bellunesi, dove maestosi alberi si trovano in mezzo ai prati o vicino alle abitazioni. Nel tempo purtroppo l'evoluzione dei gusti dei consumatori ha fatto sì che queste vecchie piante vengano eliminate o, anche se mantenute per affettività, i loro frutti non vengono raccolti e vengono lasciati sul terreno dove vengono gustati da cervi e caprioli.

È una mela di dimensioni non molto grandi, pesa infatti meno di 200 grammi, di colore verde chiaro ma con diffusa colorazione rosso brillante. Come leggiamo nella scheda tecnica compilata da Veneto Agricoltura, ha polpa bianco crema, molto succosa, soda, con sapore dolce e aromatico. Ha una buona conservabilità, arrivando sana fino alla primavera successiva. Si può consumare fesa o trasformata per otte-



nere succhi, sidro, aceto e distillati; è utilizzata anche per produrre le “*kodinze*” (rondelle essiccate) e il “*kodinzon*” (polpa di mela essiccata). Queste le sue caratteristiche organolettiche del distillato riportate nel catalogo dei prodotti della Scuola: di co-

lore bianco, all'olfatto ricorda la mela, i fiori bianchi e la frutta a pasta bianca; al gusto si presenta morbido ed avvolgente, molto armonico; ha una alcolicità del 38,5%. La temperatura di servizio consigliata è di 18-20 °C.

Severina Cancellier



Attività del CIRVE

Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia – Università di Padova, sede di Conegliano.



DALL'UNIVERSITÀ

Il CIRVE è leader in Italia nell'ambito della ricerca e della formazione nel settore della viticoltura ed enologia grazie al team di ricercatori qualificati, ai Progetti di sperimentazione innovativi, alle attività di formazione, come i corsi Master, le Summerschools, i programmi Erasmus e agli Workshops internazionali. Una delle missioni del Centro è quella di promuovere e valorizzare il Sistema di Internazionalizzazione tra gli studenti, i professori, ed il gruppo di ricerca al fine di mettere a disposizione il know-how necessario per essere competitivi nel mercato globale. Grazie ai rapporti sistematici con gli enti territoriali, mantiene una posizione primaria nella definizione e nell'influenza delle scelte strategiche della Viticoltura ed Enologia Italiana.

Nell'ambito di un programma di attività, promosso dalla Regione Veneto e dalla Camera di Commercio, sono state attuate diverse iniziative formative per promuovere la qualificazione specialistica di figure professionali e supporto all'attività di ricerca. In questo ambito sono stati svolti diversi seminari e incontri specialistici che hanno visto la presenza di figure professionali ed internazionali: nel settore enologico, Dott. Vanino Negro, Dott. Federico Spanna, Prof. Luigi Mariani, Prof. Erminio Monteleone, Prof.ssa Caterina Dinnella, Enol. Marzio Pol; nel settore economico, Dott. Floriano Mazzini, Prof. Larry Lockshin, Prof. Riccardo Scarpa, Prof. Alejandro Gennari, Dott. Maurizio Balestrieri, Prof. Dieter Hoffmann, Prof. Alfredo Coelho, Dott. Andrea Panziera, Dott. Mark Walters, Prof. Mike Weseth; nel settore viticolo, Prof. Stefano Poni, Dott. Pasquale Saldarelli, Prof. Andrea Lucchi. Tali attività hanno visto la par-

tecipazione di un numero cospicuo di specializzandi, dottorandi ed esperti qualificati. Collegata all'attività didattica, a Conegliano è presente un'intensa attività di ricerca che è indispensabile oltre al progresso delle conoscenze e al trasferimento tecnologico agli operatori delle imprese, anche per avere insegnamenti di buon livello.

Tra i temi di ricerca che hanno coinvolto i gruppi operanti presenti presso i laboratori di Conegliano, hanno trovato particolare attenzione quelli relativi alla stabilizzazione proteica e collaggio dei vini con coadiuvanti proteici non allergenici. Per quelli relativi alla biodiversità importanza è stata data ai lieviti autoctoni e agli studi riguardanti la biodiversità della flora microbica in vigneto. Per quanto riguarda gli aspetti dello studio dell'economia e del marketing dei prodotti vitivinicoli sono state approfondite le analisi del mercato dei vini veneti, in

particolare del Prosecco e del Pinot grigio sui mercati internazionali, gli studi sulle determinanti del consumo e dell'individuazione degli strumenti più efficaci nell'ambito delle azioni di marketing. In campo viticolo sono proseguiti gli studi sulla valutazione del Carbon Footprint e quelli relativi ai fabbisogni idrici della vite, con specifico riferimento all'individuazione di portinnesti resistenti; particolare attenzione è stata rivolta alla difesa della vite contro le avversità, mediante studi che hanno riguardato l'aspetto meccanico, relativo alla distribuzione e alle problematiche degli effetti della stessa sull'ambiente, con una proposta di soluzioni alternative, soprattutto per le aree declivi; l'applicazione di approcci più efficienti ed ecocompatibili nel contrasto alle malattie; ed infine, l'approfondimento delle conoscenze sui fattori di rischio legati alla difesa, in vista anche dell'applicazione della nuova normativa.

Recentemente il CIRVE si è dotato di una sala di microspumantizzazione, all'interno della cantina della Scuola Enologica, in un locale messo a disposizione da Veneto Agricoltura e in collaborazione con lo stesso. Il progetto è stato seguito, dall'ideazione alla realizzazione, dalla scrivente in collaborazione con alcuni ex allievi e tecnici del settore*. Infatti, nella vasta gamma di prodotti che l'industria enologica pro-



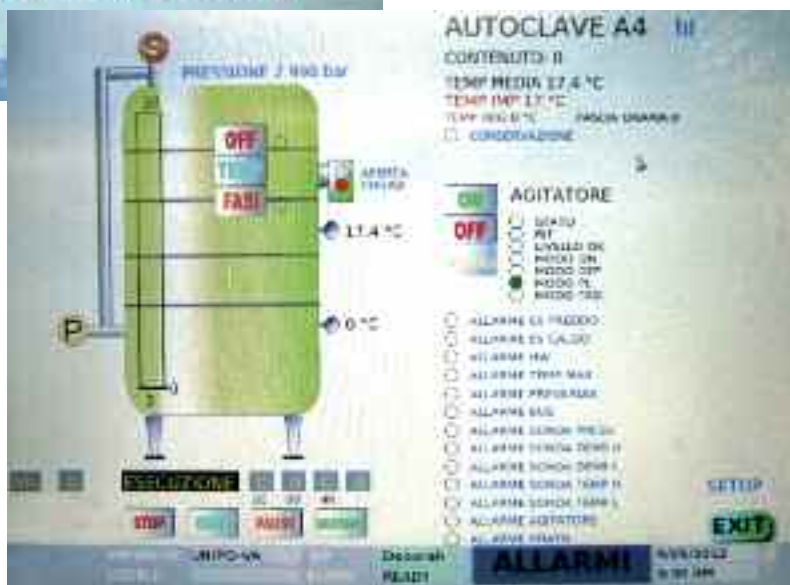
pone al giorno d'oggi al consumatore, lo spumante trova particolare risalto per le peculiari caratteristiche che lo contraddistinguono da tutti gli altri tipi di vino. Il territorio italiano propone delle grandi realtà spumantistiche. In particolare, nella produzione di spumanti con il metodo Martinotti una delle zone più vocate è quella del Prosecco.

Il metodo Martinotti consiste nel far avvenire la presa di spuma in contenitori di grandi dimensioni a tenuta di pressione, le autoclavi. Il ciclo di spumantizzazione del Prosecco è di solito breve, per legge, essendo un semi-aromatico, ha un tempo di lavorazio-



Foto sopra: primo piano delle miniautoclavi.

Foto a sinistra: sistema di gestione automatizzato delle miniautoclavi.



ne minimo tra l'inizio della fermentazione e la commercializzazione del vino finito di 30 giorni. Le spumantizzazioni sono di solito ripetute a ciclo continuo.

L'utilizzo di una sala di microspumantizzazione dotata di una batteria di 8 miniautoclavi da 30 litri consentirà di effettuare un maggior numero di prove, permettendo delle repliche per le validazioni sperimentali, senza interferire con le normali lavorazioni di cantina e ottenere il raggiungimento di più obiettivi.

Alcune applicazioni di questa sala possono essere di seguito riassunte:

- studio dei vitigni Glera, Manzoni bianco ed altri autoctoni nella spumantizzazione con il metodo Martinotti;
- studio di varianti tecnologiche nell'applicazione del metodo Martinotti;
- caratterizzazione dei lieviti utilizzati per la spumantizzazione;
- applicazioni industriali di lieviti immobilizzati;
- valutazione di nuove tipologie di prodotti;
- confronto tra tecniche tradizionali

ed innovative di produzione degli spumanti e dei vini frizzanti;

– punto di riferimento per le aziende spumantistiche della zona per risolvere problematiche inerenti tali produzione. Il settore vitivinicolo è una realtà in cui è difficile realizzare sperimentazioni e raggiungere risultati di indagini di mercato a causa della minima dimensione aziendale. La presenza di un Ente Universitario di Ricerca che generi risultati inerenti tali argomentazioni e li divulghi al territorio diventa, quindi, un utile supporto informativo all'attività di tutto il distretto produttivo. Il set di miniautoclavi sarà in grado di soddisfare le richieste e le aspettative degli operatori e creare le sinergie più proficue tra gli enti di ricerca e gli operatori. L'avvicinarsi di grandi mercati internazionali alla tipologia spumante richiede una maggiore attenzione alla costanza della qualità del vino e soprattutto delle caratteristiche gusto-olfattive che una volta identificate e apprezzate dal consumatore devono rimanere inalterate.

Oggi le caratteristiche devono essere sempre più costanti nel tempo e negli anni perché il consumatore, poco preparato, non abbia la possibilità di confondere la diversità dovuta alle caratteristiche vendemmiali con un cambiamento della tipologia di prodotto acquistato.

Deborah Franceschi

* Ringraziamenti particolari per la realizzazione della Sala di Microspumantizzazione: Enol. Andrea Gallina, Enol. Alessandro Zoni, Enol. Marzio Pol, Enol. Francesco Pol, Enol. Giuseppe Marcon, Dott. Andrea Mileto, tutto lo staff di Veneto Agricoltura e i Tecnici della Provincia di Treviso.

Ex allievi: Sergio Tazzer scrittore e giornalista

Sergio Tazzer è un nostro ex allievo, diplomato enotecnico nel 1967 ma che (dice lui: per il bene dell'enologia italiana) non ha mai praticato, avendo scelto di fare il giornalista. Quando divenni presidente dell'Associazione Enotecnici Italiani lo coinvolsi nel rilancio del giornale del sodalizio, "l'Enotecnico". Poi Tazzer ha seguito la sua strada, è entrato in RAI, dove è stato anche direttore della sede regionale per il Veneto. Si è anche laureato in scienze della comunicazione. Negli ultimi anni ha dato sfogo alla sua passione per la storia. Così con la casa editrice goriziana LEG ha pubblicato "Tito e i rimasti. La difesa dell'identità italiana in Istria, Fiume e Dalmazia" (due edizioni, "Praga tragica. Milada Horakova"; poi con Kellermann ha presentato "Piave dintorni. 1917-1918. Fanti, Jaeger, Alpini, Honvéd e altri poveracci" (due edizioni), "Ragazzi del Novantanove" (tre edizioni), "Banditi o eroi? Milan Rastislav Stefanik e la Legione ceco-slovacca", infine è di questi giorni la seconda edizione di "Grande Guerra Grande Fame".

Attraverso varie fonti (orali, stampa, diaristica, ecc.) Tazzer ha proposto una visione intrigante e alla fine coinvolgente. L'anno del confronto finale

dopo Caporetto sul Piave scandisce le vicende di "Piave e dintorni" fino alla battaglia di Vittorio Veneto. Il libro sui ragazzi del '99, i non ancora diciottenni mandati a resistere sul Piave, dopo Caporetto poi è l'unico che è stato scritto su questi soldati ai quali l'Italia affronta dal disastro della dodicesima battaglia dell'Isonzo, che gli austro-ungarici chiamarono "Wunder von Karfreit", il miracolo di Caporetto. L'altro volume storico è il "Banditi o eroi?": narra la vicenda politica, militare e umana dei legionari ceco-slovacchi intrecciata a quella di Milan Rastislav Stefanik. E infine il libro che racconta un aspetto non noto della Grande Guerra: quello della fame, infatti al tavolo della pace di Versailles Berlino ammise 750 mila morti di fame. Ora Tazzer ha mandato all'editore Kellermann il manoscritto di un "piccolo abbecedario della Grande Guerra".

Ma venendo ai nostri temi, ai nostri interessi professionali, quelli legati al

vino, Tazzer sta scrivendo un libro, sempre in epoca di prima guerra mondiale, sul bere. Anche sulla mancanza del bere, come sul Carso, dove l'acqua drammaticamente mancava – dice – oppure sul Pinard, il vino rosso grossolano che veniva dato ai soldati francesi. In Francia il soldato iniziò la guerra nel 1914 con una razione giornaliera di un quarto, per terminare con un litro di vino al dì. Il vino dava conforto e coraggio negli assalti, ma finita la guerra la Francia si trovò di fronte ad un grosso problema di alcolismo diffuso. Negli USA invece appaiono proprio nel 1917, quando entrano in guerra, i primi provvedimenti restrittivi che poi portarono al proibizionismo. Concludo dicendo che i titoli citati sono solo alcuni della produzione libraria del collega ed amico Sergio Tazzer, che non perde occasione per manifestare il suo orgoglio di aver frequentato la nostra indimenticabile "Scuola Enologica".

Narciso Zanchetta

Grande guerra grande fame. Ed. Kellermann, pagg. 240, Euro 18.

Piave e dintorni. Ed. Kellermann, pagg. 432, Euro 24

Ragazzi del novantanove. Ed. Kellermann, pagg. 288, Euro 18

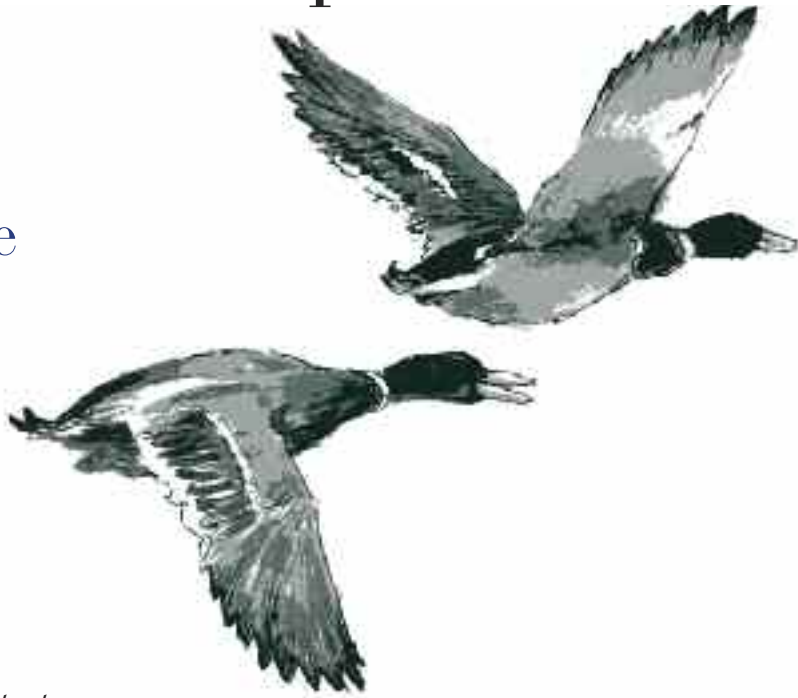


L'angolo della poesia

Dal Ponte

di Franco De Rosa

*Alle spalle
la grezza facciata
di San Martino.
Gorgoglia limpido
il piccolo fiume.
Sotto l'arcata,
il primordiale,
teso e vibrato
volo dei germani,
sfiora radente
le acque.
Capriccioso e incostante,
qui è giovane il Monticano,
come un ragazzo
insofferente,
un poco ribelle.
A volte traborda
eccessivo e devastante.
Dal ponte lo sguardo vola
alle lontane montagne.
Poi, verso il verde
del borgo e del colle,
tra vecchi palazzotti,
annose magnolie
e cedri centenari.
Lo sguardo
taglia il piazzale
bianco di ghiaia
con i gioiosi getti
della fontana
e le fiorite aiole.*



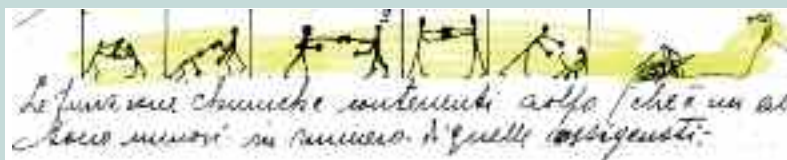
*Era, nei secoli,
punto di stagionale raduno
delle greggi
scese dai pascoli dei colli
per la tosa.
Vicino,
botteghe artigiane
filavano e tessevano
caldi panni
per gli umili.
L'occhio raggiunge in alto
il crinale.
Contro il cielo
una lunga balaustra
fa indovinare
un ampio parco signorile.
Oltre la strada,
dalle vecchie case,
spunta timido,
rosso di mattoni,
il piccolo campanile
della Madonna delle Grazie.*

Un eterno goliarda: Francesco Da Broi

Tratto dagli appunti di Scuola dell'allora allievo Francesco Da Broi (1911-1975) perito agrario 1929 ed enotecnico 1930. Successivamente divenne assistente tecnico pratico e poi insegnante di scienze dal 1937 fino alla sua morte avvenuta nel 1975. Il suo insegnante di Chimica era il professor Pompilio Crisci, soprannominato dagli studenti Semolina. Il professore risvegliava nel Da Broi sia la vena poetica che istinti più primitivi.

Video anima mea
et testamento mei
in maris chimique
vagantem

et sit ancora Crisci
volet bocciare mihi
ego faceret grandis macellus
sus omnibus preffessore.
Da Broi Francisce



Anche la matematica gli dava dei grattacapi. E così commenta la richiesta del prof di matematica, Ettore Andreoli soprannominato "Barbon", di calcolare un logaritmo.

"Si comincia a parlottare
e si spia di qua e di là
lo incomincio a bestemmiare
contro Dio e l'oscurità
sogno morti e vedo sangue
e barbetta a terra esangue".



E all'inizio del 1950, quando era già uno stimato insegnante, compone questo "Canto caratteristico" con l'intenzione di musicarlo, dato che il prof. era appassionato di musica, con l'ausilio dell'amico Severino.

La rosa! La rosa!
È sempre bella cosa
magnifica odorosa
come una bella tosa
che voglia stare in posa
in atto d'orgogliosa.

La vita è rumorosa
la vita è dolorosa
ma quando c'è la rosa
diventa vantaggiosa.
La rosa!
La rosa!

La rosa è quella cosa
fra i fior meravigliosa!
La rosa! La rosa!
È una novella sposa
un poco permalosa
ma sempre vantaggiosa.

La vita è rumorosa
la vita è dolorosa
ma quando c'è la rosa
diventa vantaggiosa.
La rosa!
La rosa!



Storici bidelli

Arnaldo Cais

Come si fa a dimenticare il buon Arnaldo, per tutti Aldo: ogni volta che sento cantare il Coro Castel lo ricordo con la sua massiccia figura e quella voce da basso, che sembrava dare consistenza e spessore a quell'insieme di voci; quando poi, con i colleghi parliamo dei bei tempi della Scuola, immancabilmente lo ricordiamo insieme ai nostri insegnanti, per qualche divertente aneddoto, magari collegato alla figura del Checco Da Broi; ancora lo cerco in occasione della sfilata degli Alpini, sempre in prima fila con un drappo, una bandiera, insomma mai con le mani in mano; lo stesso entrando in quella che era la sua casa, la mente corre alla sua immagine sorridente che accoglie con sincera gioia l'ospite. Insomma una persona dal carattere buono e gentile, con una grande fede cristiana che lo ha accompagnato e rasserenato nella sua malattia, convinto che la sua vita era fatalmente nelle mani del Creatore.



Aldo, come tenevi in pugno la classe, anzi in mano, viste le tue grandi e forti mani; il Checco te la lasciava tranquillamente in custodia mentre andava nel suo studio a rispondere ad una improbabile telefonata. Tu sornione stavi al gioco, sapevi benissimo che andava a farsi l'aperitivo con mezza ombretta di bianco. Nel frattempo, felici di quell'intermezzo imprevisto, noi ti prendavamo in giro, però senza mai esagerare, perché ti stimavamo, ma

anche perché eravamo sempre intimoriti da quelle tue appendici stritolosa. Ti stimavamo, perché sul campo ti eri guadagnato la fiducia del prof. Da Broi, che ti faceva moltiplicare le selezioni dei lieviti; durante le esercitazioni di zimotecnica con vetrini porta e coprioggetti e col microscopio dimostravi la competenza di un assistente, anche se non lo eri. Ti eravamo sinceramente affezionati; eri un pò come un capoclasse, e per questo che la nostra sesta nell'anno 1971/72 ti ha nominato matricola onoraria: eri diventato uno di noi! Persone come Aldo Cais, insieme a quegli insegnanti scienziati e agli allievi migliori, hanno costruito il mito della Scuola enologica. La nostra Scuola, è come una casa forte del sapere, da dove ancora si preleva conoscenza grazie ai copiosi versamenti fatti negli anni da grandi insegnanti, allievi e anche onesti collaboratori come te.

Enzo Michelet

Pietro Zambon

È stato bidello alla Scuola nel reparto di chimica per 30 anni, dal 1925 al 1955. Assunto dalla Scuola nel 1925 come inserviente "addeito ai gabinetti di chimica, agrimensura e costruzioni". Burbero all'apparenza, ma buono nella sostanza, fu "l'aiuto" dei professori Pompilio Crisci e poi di Mario Pro-

copio. Rimase in servizio fino al 1955. Pietro Colussi enotecnico del 1934 che lo ebbe a conoscere prima da studente e a partire dal 1948 come insegnante tecnico pratico di chimica, così lo ricorda nel Notiziario dell'Unione: "trascorse la sua vita tra provette ed alambicchi. Fidato, premuroso, obbediente". Ferruccio Costantini, perito agrario del 1928, così ne ricorda l'ingresso in aula precedendo il professor Ettore Andreoli, soprannominato dagli studenti "Barbon", insegnante di matematica e agrimensura dal 1877 al 1929: "Sulla porta che immetteva nell'aula era apparso l'inserviente Piero, occhi bovini, nel solito camiciotto grigio, berretto in mano. Mentre gli studenti si mettevano ai loro posti, ecco il professore incedere dietro il bidello".

Pietro Zambon e la sua famiglia.



La Redazione

La Scuola Enologica nella Prima Guerra Mondiale

24 Maggio 1915 – 24 Maggio 2015: Centenario della dichiarazione dell'entrata in guerra dell'Italia nella 1° guerra mondiale, già iniziata in Europa l'anno prima (1914), a fianco delle potenze dell'Intesa: Francia, Inghilterra e Russia.

La storia della nostra scuola inizia il 9 Luglio 1876 con il Regio Decreto N. 171 comparso nella Gazzetta ufficiale del Regno d'Italia, dopo alcuni anni di pressioni e infiniti impegni in merito da parte soprattutto di Antonio Carpenè e Giovanni Battista Cerletti a cui sarà successivamente intitolata. Nel 1905 nacque la Fondazione per l'insegnamento enologico ed agrario, Ente morale di cui facevano parte la provincia di Treviso, il Comune di Conegliano, il Comizio Agrario di Conegliano (che successivamente, nel ventennio, si trasformerà in Consorzio Agrario, nome che mantiene ancora ai giorni nostri); questa Fondazione, nata con lo scopo di dare più autonomia amministrativa alla Scuola gestendo il suo patrimonio, aveva lo scopo di *"...favorire il buon andamento della Scuola e anche di contribuire al progresso dell'industria enologica ed agraria specialmente nella Regione..."*. Proseguendo nella storia della nostra scuola, nel 1915 i licenziati furono 12

al Corso Superiore e 11 al Corso Inferiore; nel 1917 saranno rispettivamente 16 e 7.

Dalla sua nascita al periodo della guerra, la sede della Scuola era situata sopra la salita Caprera, che si trova sulla via a nord della Fontana dei Cavalli al termine del ghetto; essa fu dotata anche del convitto per gli studenti, costruito nel 1883, nonché della latteria, della stalla, della cantina e di tutte le attrezzature agricole e dei laboratori connessi con l'insegnamento.

Nel 1895 arrivò un nuovo direttore, nonché professore di chimica, Michele Giunti, originario della Calabria e proveniente dalla Regia Stazione di chimica agraria di Roma, nome di grande prestigio a quel tempo, il quale unì le sue doti di professore a quelle, più necessarie in quel momento, di organizzatore e amministratore della scuola; in questo modo la salvò dalla decadenza, visto il periodo di degrado in cui si trovava in quel periodo, compromessa da una crisi che ne metteva in forse la sua stessa esistenza.

Ottenne i fondi dal Comune di Conegliano per poter ampliare l'azienda agricola, la cantina e la distilleria, in più riuscì con questi a costruire persino una latteria e dei vivai di viti e di alberi da frutta.

Allo scoppio della 1° guerra mondiale era ancora lui, Michele Giunti, il Direttore della Scuola Enologica che visse la tragica partenza verso il fronte di molti dei suoi studenti.

Ma arrivò l'Ottobre 1917 e con esso la tragica disfatta di Caporetto; gli eserciti tedesco e austro-ungarico dilagarono nella pianura veneta e friulana fino al Piave dove trovarono il fiume in piena e il resto dell'esercito italiano che, potenziato dalla chiamata alle armi dei ragazzi del '99 e dal corpo speciale degli Arditi, riuscì a tamponare e bloccare quell'orda divenuta ormai inarrestabile.

La mattina del 9 Novembre 1917 alle ore 11 entrarono a Conegliano le prime truppe, che con brutalità e prepotenza passarono tutte le case in cerca di vino per *"...scolarlo fino all'ubriacatura..."*, non prima però di averlo fatto assaggiare alla popolazione civile temendo che fosse avvelenato.

Prima del loro arrivo, una parte della popolazione e l'Amministrazione Comunale furono trasferiti come profughi a Firenze; stessa sorte toccò agli amministratori e ai professori della Scuola che in questo modo in quel luogo trasferì momentaneamente la sua sede in attesa di tempi migliori. Con la furia distruttrice degli invasori gli edifici cittadini di Conegliano subirono gravi distruzioni e così la Scuola, nulla fu risparmiato, una parte degli edifici scolastici andò in completa rovina, i restanti furono letteralmente saccheggiati di ogni cosa trasportabile, persino le porte e le finestre. Tutto il patrimonio mobiliare accumulato in tanti anni di oculata gestione e grandi sacrifici, le attrezzature dei la-



Via Cavour dopo la grande guerra.
Sullo sfondo la "fontana dei cavalli".

boratori, la biblioteca ricca di 10.000 volumi, le dotazioni di vitigni speciali coltivati in campagna, le collezioni ampelografiche, il parco della macchine agricole, il bestiame, tutto fu travolto, distrutto o disperso; furono persino rasi al suolo i vigneti.

Da testimoni della zona risulta che furono asportati ben 10 autocarri pieni di materiale scientifico e libri rari e inviato il tutto a Vienna sotto la supervisione oculata di una dottoressa austriaca in scienze agrarie, accompagnata da un ufficiale superiore sempre austriaco di stanza presso il Comando di Vittorio Veneto (che a quel tempo si chiamava solo Vittorio, Veneto fu aggiunto successivamente negli anni venti).

Solo una piccola parte della strumentazione scientifica fu salvata da un sergente bresciano che con il suo autocarro, negli ultimi istanti della ritirata, recuperò quanto gli fu possibile del



materiale che considerava più pregiato (bilance, microscopi, polarimetri, ecc.) che fu inviato a Firenze alla Scuola di Pomologia e Orticoltura, dove avevano stabilito la sede provvisoria della nostra Scuola in esilio.

Il personale docente venne trasferito, in quell'anno della fame (che va da Caporetto alla Vittoria), in altri Istituti nel resto d'Italia, il Direttore Giunti fu mandato al Ministero dell'agricoltura a Roma, Dalmasso e Manzoni furono mandati al fronte come Ufficiali di artiglieria, molti studenti vennero chiamati alle armi, tra cui molti ragazzi del '99, e la lapide posta nell'atrio della Scuola testimonia il loro tributo di sangue.

Ma un altro pericolo incombeva sulla Scuola durante il suo triste esilio a Firenze, il 18 Dicembre 1917 infatti (1 mese dopo Caporetto) si ritrovarono presso il Ministero dell'agricoltura a Roma il Direttore Giunti, Serini in qualità di Presidente del Consiglio di amministrazione e alcuni amministratori della Scuola che in quel momento si trovavano dispersi in tutta Italia. Si cercarono tramite inserzioni nei giornali (a quel tempo non c'erano i telefonini) e in quell'occasione si fece avanti l'idea di aprire provvisoriamente la scuola a Firenze, ma per fortuna prevalse l'autorità del direttore Giunti, il quale preoccupato che la scuola una volta insediata a Firenze non sarebbe più stata riportata a Conegliano, decise di sospendere l'attività dell'Istituto fino alla fine della guerra, visti che i segnali in merito erano già evidenti. Nei mesi successivi infatti si combatté con successo la Battaglia del Solstizio (così battezzata da D'Annunzio) e questo presupponeva una ormai rapida fine del conflitto, dando così man

forte alla decisione di Giunti. Di lì a pochi mesi con la Battaglia di Vittorio Veneto la guerra terminò e all'indomani della vittoria il Professor Giunti insieme all'Ispettore Generale del Ministero, Nazari, accorse a Conegliano per prendere possesso di ciò che era rimasto della Sede della Scuola. Una volta arrivato sul posto gli si presentò un'agghiacciante desolazione, ovunque rifiuti di ogni genere, rovine e distruzione. Ma tutto questo non lo scoraggiò, cominciò subito a richiedere a tutte le scuole superiori d'Italia di donare alla nostra Scuola copie delle loro pubblicazioni e volumi doppi, nonché materiale chimico e didattico. Ma inaspettatamente dopo pochi giorni arrivò la notizia da parte del Sindaco di Udine che presso il loro macello erano stati rinvenuti insieme ad una gran quantità di carte varie, un gran numero di libri con il timbro della biblioteca della Scuola, progetti, manoscritti e tutti i registri, sicuramente giudicati di minor valore da parte dei Comandi Austriaci e destinati come carta da macero alle loro cartiere; tutto questo per un totale di 3 autocarri pieni che poterono così tornare al loro posto presso la Scuola. Per la ripresa della scuola furono poi stanziati diversi contributi, in primis dalla Fondazione, poi dalla Provincia, dal Comune, dal Comizio agrario, e dalla Cassa di Risparmio.

Tra le altre attività svolte dal Professor Giunti alla fine della guerra, degna di nota è quella lettera che egli mandò a tutti i genitori degli studenti per sapere le sorti dei loro figli dopo la fine del conflitto:

*"Conegliano, 16 giugno 1919
Prego vivamente la S. V. di volermi informare con cortese sollecitudine, se*



il di lei figliuolo già alunno di questa Scuola ha preso parte all'ultima guerra e quale è la sua attuale posizione. Coi più sentiti ringraziamenti e con distinti saluti.

Il Direttore M. Giunti"

La conseguenza di questo interessamento del Direttore Giunti si è materializzata attraverso la lapide posta all'entrata della Scuola in ricordo degli allievi caduti per la Patria.

Ora, urgeva la ricostruzione e in merito a questo storico momento è stata trovata una lettera di Arturo Marescalchi illustre ex allievo e giornalista indirizzata al Direttore del momento Giunti:

*"Casalmonferrato li 14 Aprile 1919
Egregio e carissimo Direttore,
sabato scorso ho adunato in Milano il Consiglio di reggenza della Società Enotecnici e, naturalmente, vi si è parlato a lungo e amorosamente della nostra cara Scuola, che Ella, con tanta mirabile fede, farà risuscitare in breve. Il convegno è venuto nella decisione che non si debba attendere che la Scuola abbia un nuovo proprio fabbricato per essa, e che convenga insistere nella prima idea di rifare a nostre spese il corredo completo di quella che - impropriamente, ma non senza un profondo sentimento di devozione orgogliosa - chiamavamo l'aula magna, cioè l'aula che fu, e credo fosse ancora di recente, di chimica, e delle riunioni massime.*

Vengo perciò a chiedere a Lei che voglia consentirci quest'opera. Vuol dire che quando il nuovo fabbricato si avrà, il corredo di quell'aula passerà alla nuova sede e sarà, occorrendo, ancora a spese degli enotecnici accresciuto o adattato alle nuove esigenze. Dunque mi interesserebbe sapere se siamo in tempo per questo lavoro e di quale corredo si sente bisogno per quell'aula.

E di un'altra cosa si parlò nel nostro congresso che si era stabilito a Voghera di fare a Trento, ma che in presenza ai nuovi fatti intervenuti è necessario si faccia a Conegliano, come omaggio alla Scuola madre.

Ora, questo congresso degli enotecnici si dovrebbe tenere prima della vendemmia, a fine Agosto primissimi di Settembre. Crede Lei che per quell'epoca non sarà difficile trovare di far

dormire per una notte (è più che sufficiente) un 60-80 persone?

Sono due domande alle quali attendo, dalla squisita sua cortesia, una risposta. E con inalterabile senso della più viva devozione mi creda.

Suo obbligatissimo

A. Marescalchi"

Anche il Ministero dell'Agricoltura, tramite il Ministero per le terre liberate, appena istituito, stanziò cospicui fondi per la rinascita della Scuola, arrivando, con gli altri fondi pervenuti, ad un totale di 2 milioni di lire, cifra notevole per quel tempo.

A questo punto e con questi risultati, visto che anche la vecchia sede era ormai inadeguata alla crescente popolazione scolastica e ai maggiori bisogni scientifici e tecnici, fu deciso dal Consiglio di amministrazione la costruzione della nuova sede, che di fatto è quella che possiamo ancora ammirare ai giorni nostri.

Questa nuova sede fu progettata, seguendo i suggerimenti di Giunti e Dalmasso, dall'Ing. Bernardo Carpenè, che progettò pure tutti gli edifici che la circondano, come la stalla, la cantina, la distilleria.

La posa della prima pietra della Scuola Enologica, avvenne il 10 Luglio 1921 alla presenza, tra gli altri, del Ministro per le terre liberate, Giovanni Raineri.

Questa sede, ispirata al modello della scuola di Klosterneuburg in Germania, fu costruita in stile rinascimentale toscano e al suo interno, sopra lo scalone centrale, è stata posizionata, in grande rilievo ancora oggi, l'aula magna, decorata da splendidi affreschi e stucchi che riprendono i temi della vite e del vino tanto cari a Bacco.

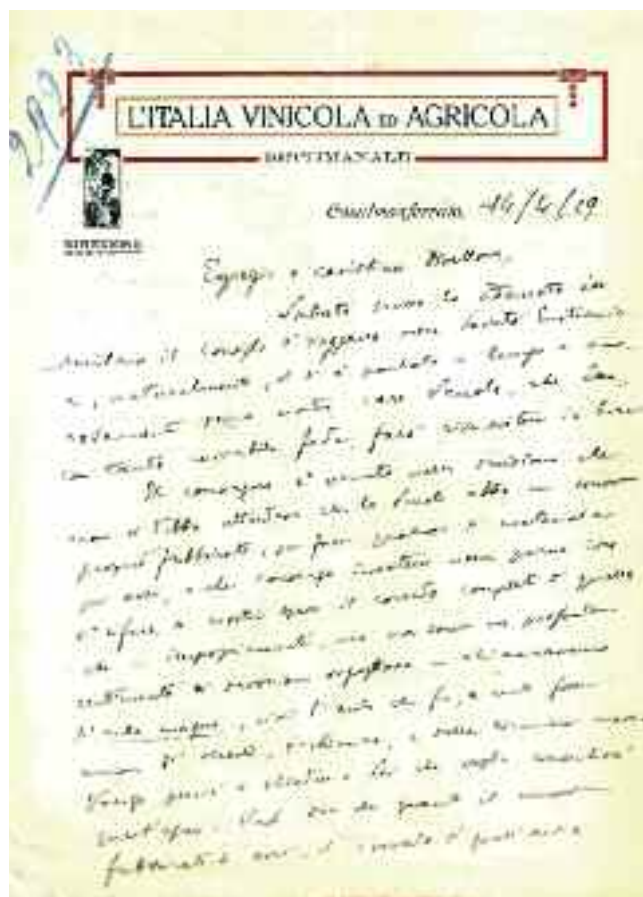
La sede rappresentò la realizzazione di un desiderio e di una speranza per lunghi anni alimentati da coloro che si presero a cuore le sorti della più antica della Scuole enologiche d'Italia. La nuova Scuola Enologica fu ufficialmente inaugurata il 24 Settembre 1924 dal Presidente del Consi-

glio e Duce di allora Benito Mussolini in persona, che dopo aver inaugurato quel giorno il ponte di Roana sull'altipiano di Asiago e aver sostato a Nervesa per vedere i lavori del costruendo canale della vittoria, giunse a Conegliano accompagnato dal Governatore della banca d'Italia Stringher, da 3 Ministri e da vari parlamentari.

La presenza in Conegliano delle massime autorità del governo di allora, indica l'importanza a livello nazionale che la nostra scuola rivestiva già a quel tempo.

Nel discorso ufficiale dell'inaugurazione, l'Onorevole Marescalchi ricordò i 500 allievi della scuola usciti negli anni precedenti che con la loro preparazione diedero lustro e contribuirono notevolmente al progresso economico del paese fornendo anche docenti a varie università italiane e persino ministri dell'agricoltura in Argentina. La Scuola completò la sua storia antica con l'intitolazione, ancora attuale, che fu scelta dal Ministero sul nome di Giovanni Battista Cerletti da una rosa di nomi di: Cerletti, Giunti e Carpenè, proposti dal collegio dei professori, ossia sui pilastri della fondazione della Scuola Enologica.

Claudio Botteon



I Cerletti a Conegliano

Celebrazione della figura di G. B. Cerletti, primo direttore della scuola Enologica di Conegliano e del figlio Ugo Cerletti, ufficiale medico e fotografo nella prima guerra mondiale nel fronte delle Dolomiti.

Si è svolto il 31 ottobre scorso presso l'Aula Magna della Scuola enologica di Conegliano il convegno intitolato "Cerletti a Conegliano" in occasione della intitolazione alla figura di Ugo Cerletti del centro studi della bonifica bellica presso la sezione ANA di Conegliano.

La Scuola di enologia ha voluto ricordare la figura del suo primo direttore "Gian Battista Cerletti" con un convegno che celebrasse la figura di questo illustre personaggio che per 10 anni ha condotto la Scuola dal 1876 al 1886. La relazione storica tenuta dalla professoressa Giuseppina Blatti docente per 40 anni di italiano e storia della scuola, ha messo in luce gli aspetti del preciso momento storico in cui si fondò la scuola e la condivisione degli ideali del risorgimento italiano comuni tra Cerletti ed Antonio Carpenè. La professoressa Blatti è andata oltre al profilo storico bibliografico di G.B. Cerletti facendo anche una lettura in chiave attuale del diritto allo studio e dell'esempio che una figura come il Cerletti può essere trasmessa agli studenti d'oggi.

Giovanni Battista Cerletti era nato a Chiavenna (SO) il 19/05/1846 e morì a Chiavenna il 12/09/1906. Compì i suoi primi studi a Como e poi si iscrisse alla facoltà di matematica dell'Università di Pavia. Nel 1869 vinse con Pirelli e Salmoiraghi una borsa di studio di perfezionamento all'estero per gli studi di agraria. Nei congressi enologi di Torino (1875) e di Verona (1876) caldeggiò anche a nome di Antonio Carpenè la proposta di una Scuola Enologica a Conegliano e fu incaricato dal Ministero dell'Agricoltura di redigere un rapporto sulla fattibilità di una scuola enologica in Italia. Si arrivò co-

si all'istituzione della Scuola Enologica a Conegliano alle cui spese di attivazione contribuì personalmente. Ne fu per un decennio il direttore, portando ad un prestigio ineguagliabile. Fondò con Carpenè la "Rivista di Viticoltura ed Enologia"; creò il primo Circolo Enofilo Italiano; riattivò il locale Comizio Agrario; volle la prima Esposizione Internazionale di apparecchi e macchine enologiche (1881). Nel 1886 fu chiamato a Roma alla Società Generale dei viticoltori italiani. Fu membro autorevole del Consiglio Superiore e del Comitato per l'Istruzione Agraria; ebbe vari incarichi governa-

tivi, l'ultimo dei quali riguardante l'emigrazione italiana negli Stati dell'America Centrale.

Al convegno era presente anche l'unica discendente diretta della famiglia Cerletti la signora Margherita Cerletti, figlia di Ugo Cerletti erede del patrimonio storico e ideale del padre e del nonno. La signora Cerletti ha voluto donare alla scuola e alle future generazioni di studenti i vecchi cimeli e ricordi di G. B. Cerletti, affinché la scuola li custodisca e li protegga, sono lettere, medaglie ed altri documenti che il nonno si guadagnò nella sua militanza da garibaldino e poi da tecnico

I Cerletti di Conegliano
Giovanni Battista e Ugo Cerletti

Venerdì 31 Ottobre 2014

Aula Magna della Scuola Enologica di Conegliano G.B. Cerletti

- 10.30 Incontro Amicale a tutto pranzo della Scuola Enologica
- 11.30 "G.B. Cerletti e la fondazione della Scuola di Conegliano" Relazione storica con la storia della scuola in enologia
- 12.30 (Esposizione foto-riserva di G.B. Cerletti)
- 13.30 "La scuola di enologia ed il territorio" a cura del Circolo dei Piccoli Enofili Conegliano (Sezione ANA)
- 14.30 "Ugo Cerletti fotografo di guerra". Prof. Franco Pavesani con il film "Gli eroi in guerra delle Dolomiti"
- 15.30 Concerto di settore presso la cappella del vivaio della scuola

Musei degli Alpi Venete - SBA di Conegliano

- 17.30 Aperitivo Museo
- 18.30 Salvo esaurimento
- 19.15 Presentazione del Comitato Studi per la Rievocazione "Ugo Cerletti"
- 19.30 Inaugurazione del Centro Studi presso il Museo
- 21.30 Inaugurazione Sala

Logo: RAI CERLETTI, ANA, SBA di Conegliano, Museo degli Alpi Venete, Comitato Studi per la Rievocazione "Ugo Cerletti", Museo degli Alpi Venete

agronomo nei primi decenni del nascente stato italiano.

Il Convegno ha proseguito i lavori ricordando anche la figura di Ugo Cerletti (nato a Conegliano nel 1877), nel centenario dello scoppio della prima guerra mondiale, mettendo in luce la sua testimonianza di ufficiale medico e di fotografo di guerra nella zona Dolomitica delle Tre Cime di Lavaredo, te-

stimonianze che sono state pubblicate in un libro fotografico "Sei mesi in guerra sulle Dolomiti" presentato dal prof. Musizza storico della grande guerra.

Ma il Convegno ha voluto dare anche risalto alla storia e alla ricaduta economico scientifica che la scuola di enologia ha avuto nel territorio trevigiano e alla sua viticoltura di eccellenza. La re-

lazione di Giancarlo Vettorello, direttore del Consorzio Conegliano Valdobbiadene DOCG, ha messo in luce quanto in termini di occupazione giovanile il settore vitivinicolo offre all'economia del trevigiano e come i diplomati enotecnici e i laureati enologi del Campus di Conegliano trovino spazio per esprimere le loro professionalità nel comparto vitivinicolo locale.

Giorgio Milani

Una testimonianza fotografica inedita

Dalla Rivista della Scuola Anno XIV Serie IV n. 12 del 15 giugno 1908, la cronaca di quella giornata.

"Domenica 31 Maggio 1908, la nostra Scuola pagò il tributo di gratitudine alla memoria del suo fondatore e direttore il Prof. G.B. Cerletti.

Con intervento di molte autorità, di molti sottoscrittori, di studenti e alla presenza dei figli del Prof. Cerletti, nella sala Municipale il Presidente della Commissione ordinatrice Prof. Giunti, presentando l'oratore Prof. G. Cuboni, comunicò le adesioni di istituzioni agricole ed enologiche, nonché quelle di cospicui personaggi: le LL. EE. i Ministri di Agricoltura e dei Lavori Pubblici, il Sottosegretario On. Sanarelli, e il Ministro di Stato On. Luigi Luzzatti, il quale con una lettera che costituisce il massimo elogio del Prof. Cerletti, scusò la sua assenza.

Il discorso commemorativo fu pronunciato dall'illustre Prof. Cuboni, che del Prof. Cerletti fu amico e collega in questa Scuola. Per un'ora il numeroso ed eletto uditorio seguì attentamente l'oratore commosso nella narrazione delle vicende della vita del Prof. Cerletti, dai banchi dell'Università di Pavia fino al giorno della sua morte improvvisa ed immatura. Vita operosa, rischiarata dalla luce del puro patriottismo, che ebbe il battesimo del sangue a Monte Suello e lo animò negli studi e nelle feconde iniziative a profitto dell'agricoltura nazionale. Una salva di applausi coronò la fine del magistrale discorso che riprodurremo in questa Rivista in ricordo dell'illustre estinto. Gli invitati passarono poi nel cortile della Scuola dove fu scoperto il ricor-

do marmoreo col busto di bronzo del Prof. Cerletti, opera d'arte egregia dello scultore Alberti di Milano. Il Sindaco della città Dott. Vitale Calissoni, ne fece la consegna al Direttore Prof. Giunti, il quale con belle parole incitò i giovani a seguire le orme del Maestro illustre. Seguirono il Prefetto Conte Fecia di Cossato, in rappresentanza del Ministro di Agricoltura e il G.U. Av. Leopoldo Minesso, Presidente del Consiglio Provinciale di Treviso, per delegazione della rappresentanza provinciale, i quali tutti pronunziarono brevi ma applauditi discorsi, per ricordare le eminenti qualità del Prof. Cerletti, la cui effigie di bronzo starà come il genio tutelare della Scuola, che egli fondò e che sempre predilesse, anche quando le vicende della vita lo allontanarono da Conegliano."

Abbiamo ora una testimonianza fotografica inedita di quell'avvenimento. Fin da quando ho intrapreso i miei studi alla Scuola Enologica di Conegliano, la storia di questa grande istituzione e dei suoi fondatori mi ha incuriosito ed appassionato. Da allora ho iniziato a ricercare libri, documenti e tutto ciò che la riguarda, ma anche pubblicazioni attinenti alla viticoltura e all'enologia nel Veneto e in Italia.

Durante le mie ricerche ho scovato ed acquistato la splendida foto che vedete qui pubblicata; non avevo capito subito di cosa si trattasse, ma con un po' di ricerca l'enigma è stato svelato. La foto è stata scattata dal fotografo Giulio Marino, la mattina del 31 Maggio 1908, in occasione delle celebrazioni in Memoria di G.B. Cerletti, uno dei padri fondatori della nostra Scuo-



la. Il cortile della vecchia scuola è gremito di autorità e cittadini, sul muro dell'edificio, in fondo, si nota la lapide appena inaugurata, opera dello scultore Alberti di Milano, in ricordo del Fondatore. Quando la Scuola si trasferì nella nuova sede, nel 1924, la lapide venne rimossa e posta nell'atrio del nuovo edificio (entrando) sulla parete di sinistra, dove è collocata tutt'ora. Recuperare la testimonianza fotografica di questo avvenimento è stato bellissimo e per questa ragione ho voluto condividere con tutti voi questo straordinario ritrovamento: un'istantanea sbiadita ed affascinante di quella giornata di Maggio del 1908.

Francesco Pol

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.

Aldo Colmagro

All'età di 86 anni si è spento Aldo Colmagro, ex allievo della Scuola Enologica, perito agrario diplomato nel 1947. Nei primi anni '50, a soli 22 anni, era partito per l'Argentina, con l'entusiasmo e il coraggio tipico dei giovani, fiducioso nel futuro.

Questa terra non tradì le sue aspettative; dopo poco tempo avviò con successo un'importante fabbrica di elettrodomestici e creò una bellissima famiglia con la moglie Martha e i figli



Patricia, Rosana, Marcello e Silvana. Alla fine degli anni '60, realizzò il suo grande sogno che lo aveva spinto a scegliere la Scuola Enologica, comprando, insieme a due soci, 10.000 ettari di terra nell'Alta Valle del Rio Negro, provincia a nord della Patagonia. Successivamente trasformò parte del terreno in un'azienda specializzata nella produzione di mele e di pere. La Valle del Rio Negro è una valle fertile lungo il fiume omonimo, a metà strada tra le Ande e l'Oceano Atlantico, immersa in una natura maestosa. Il ricordo delle esperienze straordinarie e irripetibili vissute in quell'angolo di mondo, lo accompagneranno fino all'ultimo dei suoi giorni. Comunque mantenne sempre un legame strettissimo con la sua terra d'origine e, nel 1979, dopo aver

ceduto l'azienda, tornò a vivere, insieme alla famiglia, nella sua amata Conegliano. Vedovo dal 2006, ha lasciato, oltre ai figli, gli amati nipoti Massimiliano, Laura, Leonardo, Camilla e Martina.

I figli

Riccardo Possamai

All'inizio del 2015, precisamente il 5 gennaio, ci ha lasciati all'età di 57 anni l'ex allievo Riccardo, diplomatosi Enotecnico nel 1977. Dopo qualche anno di attività legate al settore, dal 1982 è diventato dipendente del Comune di Conegliano dove ha svolto con professionalità, rigore e passione incarichi da funzionario, cerimoniere, capo della segreteria del sindaco e responsabile dell'archivio. È stato anche una delle anime della Dama Castellana dove ha ricoperto incarico di segretario e membro del direttivo; dal 2007 era membro del consiglio nazionale della Federazione Italiana Giochi Storici che ha sede a Firenze. I quattro Sindaci che lo hanno avuto al fianco quale segretario e tutta la Comunità di Conegliano hanno espresso profondo cordoglio per la sua prematura scomparsa e ne è stata dimostrazione la sentita e numerosissima partecipazione alle sue esequie. Lo hanno accompagnato con il rullo dei tamburi, con i gonfaloni ma lui, da cerimoniere, aveva organizzato anche la sua dipartita e ci ha lasciati scrivendo le parole per la sua epigrafe e salutandoci con un video registrato a cui abbiamo potuto assistere dopo il rito funebre presso la sede della Dama Castellana. Questi alcuni passaggi *"La malattia è stata maestra di vita, mi ha fatto capi-*



re molte cose, quelle importanti...La vita è un passaggio, l'ho vissuta con gioia, lascio a malincuore anche se mi sono allenato per affrontare la morte... Portatemi nel cuore con un ricordo positivo della mia persona, ...sono certo che ci rincontreremo...un caro saluto... "

L'Unione ex Allievi esprime vicinanza alla moglie, ai figli Niccolò e Jacopo anche lui ex allievo diplomatosi nel 2009, al fratello Remigio pure lui ex allievo ed enologo.

È mancato, dopo una lunga malattia iniziata vent'anni fa, il collega ed amico Riccardo.

Il nostro ricordo è di una persona solare il cui credo era che donare è molto più importante che ricevere, di una persona coraggiosa che ha resistito fino all'ultimo con il sorriso sulle labbra al male per non far soffrire o pesare agli altri, di un gran lavoratore ma soprattutto di uno splendido padre, marito ed amico!

A noi piace ricordarti così: compagno di scuola, un po' scanzonato, sempre disponibile a condividere la vita insieme, con la tua disponibilità ed umanità nel lavoro e nel tuo mondo, popolato da tanti amici e gente che ti ha conosciuto e, per tutti, la tua positività, il tuo saper essere, ascoltare ed offrire.

Per noi, Riccardo, è solo un arrivederci... continuerai a vivere sempre nei nostri cuori e nei momenti bui delle nostre esistenze, la tua risata ci ricorderà che la vita va vissuta con amore.

I tuoi Amici della VI SB

Vito Zanotto

Vito ci ha lasciati, quasi improvvisamente, dopo una fulminea malattia il 15 novembre 2014.

Se n'è andato con discrezione e riservatezza com'era nel suo stile.

Era un uomo dai mille interessi, appassionato del suo lavoro ed amante della natura.

Papà si era diplomato alla Scuola Enologica nel 1965.

Già in giovane età aveva cominciato a coltivare la sua passione vitivinicola nell'azienda di famiglia, aiutando il padre nelle cantine Zanotto a Tezze di Piave e nella rivendita di vini di Venezia. Subito dopo il diploma era stato



chiamato dalla Zignago per la campagna vinicola in Puglia.

La sua carriera lavorativa lo porterà poi a trasferirsi a Bibione, dove lavorerà per più di quarant'anni nel suo regno: la sua fiaschetta-eno-teca. Un lavoro che gli consentiva di avere un contatto diretto con il pubblico italiano e straniero ed allo stesso tempo con ristoratori ed albergatori. Essendo un lavoro stagionale, in inverno si diletta a fare l'agente di commercio per alcune cantine della zona di Lison, Pramaggiore, Annone Veneto. Sempre con la voglia di imparare ed aumentare il suo bagaglio di conoscenze, nel suo tempo libero aveva frequentato anche i corsi A.I.S., diventando sommelier. Una volta andato in pensione si era concentrato su un'altra sua grande passione: la botanica. Il giardino e l'orticello erano il suo orgoglio più grande. Si divertiva, si rilassava e gioiva nel veder crescere le sue piante e i suoi fiori e gongolava assaggiando i frutti del suo orto.

Ancora oggi, passeggiando in giardino ho l'immagine di papà che amorevolmente si prende cura delle sue creature, come le chiamava lui. Spero che da lassù ci guardi e guardi con affetto e tenerezza anche il suo giardino. Gli mancherà, ne sono certa, come lui mancherà tanto a noi.

la figlia Fiammetta

Edi Gandin

Nel mese di ottobre 2014 all'età di 62 anni ci ha lasciato Edi Gandin. Molti ricordi mi legano a lui in quanto abbiamo iniziato le medie superiori assieme. Prima per tre anni presso l'Istituto Agrario di Cividale per poi passare, nel lontano 1968, al quarto anno di specializzazione, alla scuola di

Viticultura ed Enologia di Conegliano, dove ci siamo diplomati enotecnici nel 1971. Abbiamo trascorso anche alcuni anni in collegio presso la Casa dello studente e qui, per pudore, non vi dico le marachelle che facevamo, lui però sempre discreto, in disparte. Studente esemplare, sempre preparato, mai una parola di troppo, si è contraddistinto sia nella scuola che nel lavoro. Lascia la moglie Irina e la figlia Giulia, e tanto sgomento per una dipartita così prematura. Mandi Edi.

Mario Talotti



Cristian De Martin

Cristian De Martin si è diplomato nel 2010 presso la Scuola Enologica "G. B. Cerletti" per poi iscriversi al Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche presso la Facoltà di Padova.

Nel 2011, durante gli studi, ha iniziato a lavorare presso la Cantina "Colli del Soligo" come stagionale addetto alle operazioni di vendemmia.

Ragazzo estremamente disponibile ed educato, si è sempre contraddistinto per la precisione dei lavori svolti, ma-



turando un sempre crescente grado di autonomia e diventando punto di riferimento per i colleghi. Dopo aver perfezionato la tecnica nelle operazioni di vinificazione, ha iniziato ad intraprendere l'esperienza dell'imbottigliamento. Anche in questo ambito si è contraddistinto per serietà e professionalità, riuscendo a stabilire sempre ottimi rapporti umani con i colleghi. La sua scomparsa prematura ed imprevedibile ha lasciato profonda tristezza ed amarezza a tutte le persone a Lui vicine.

I colleghi

Lucio Guerra

Lucio Guerra: compagno di classe e Grande Amico!

Nato il 18/04/1961 ci ha lasciati il 26/10/2014.

Tutta la classe è vicina alla famiglia, in particolar modo alla moglie Assunta ed ai figli Valentina e Davide. Diverso tempo ormai è trascorso dal 1980, anno in cui noi alunni della "mitica" 5° O/A uscivamo dal prestigioso istituto "Cerletti", come una classe di giovani diplomati. Indelebile rimarrà il ricordo di quell'importante percorso di vita, durante il quale si sono create delle profonde e sincere amicizie che tutt'oggi perdurano. Con grande emozione ricordo che per cinque anni, abbiamo condiviso il "mitico tribancho": Del Puppo, Guerra, Daneluzzi. Non ci siamo mai separati, eravamo come una squadra: noi, le due ali giocherellone e Tu, caro Lucio, al centro. Ci hai sempre dimostrato, seppur con grande umiltà, quanto fossi buono, nobile d'animo, leale e generoso verso il prossimo.

Ti ricorderò per sempre così: con il sorriso sulle labbra.

Addio caro Amico.

Maurizio Daneluzzi

Caro amico ti scrivo.

Dopo gli anni della scuola ho avuto la fortuna di camminare, qualche volta, con Lucio per le strade della vita. La ricerca di un lavoro ci ha portato a operare insieme presso un'azienda apistica del territorio e di quei giorni hai sempre portato con te un'attenzione particolare per le api, simbolo di un rispetto per natura e ambiente che hanno sempre caratterizzato la co-

erente semplicità del tuo vivere. La disposizione a saper ascoltare e aiutare le persone più deboli e disagiate, a prendere le loro difese e a interagire con loro ti ha portato a entrare a pieno titolo in una giovane Cooperativa sociale dove l'attività agricola in serra e pieno campo ha per molti anni svolto un ruolo fondamentale nell'integrazione dei tuoi "ragazzi". Sempre però con un'occhio particolare alla qualità degli ortaggi, biologici già negli anni dove "biologico" era un termine ancora sconosciuto. Nel rispetto delle persone, appunto. E adesso, ora che tutto questo sembra di un'altra vita, mi piace sentirti vicino nel vento che sussurra tra gli alberi o nel ronzio delle api intente a raccogliere il nettare della vita. Ciao Lucio.

Amico per sempre.

Francesco Bortot

Dalla prima alla quinta siamo stati in classe assieme e nonostante le diversità di carattere (tu diligente mentre io con scarsa voglia di andare a scuola) abbiamo subito trovato quella giusta fusione da cui è nata una grande amicizia. Sebbene fossero passati trent'anni ad ogni ritrovo di classe ci mettevamo vicini e scherzavamo ricordando le avventure birbantesche che ci hanno legati per tutto questo tempo, facendo sì che ad ogni incontro si potesse sempre assaporare il legame che ci univa come fossimo ancora tra i banchi di scuola. Anche ora il mio ricordo va a te, sono sicuro che da Lassù tu possa vederci, aiutarci e guidarci e sarai sempre nei nostri cuori, specialmente nel mio.

Piercarlo Del Puppo



Roberto Zanin

Credo fosse l'ottobre del 2001 quando, dopo una importante manifestazione a Conegliano, un amico mi chiese di fargli compagnia, in serata, ad una riunione che si svolgeva a Santa Lucia, ci siamo lasciati fissando l'appuntamento e così mi sono diretto verso il locale indicatomi. Era presto ed ho aspettato che l'osteria aprisse. Ero con le spalle sulla porta quando ho sentito che si apriva, mi sono spostato, ed ho visto un signor... un attimo, un reciproco sguardo e poi lo stupore: sei tu? proprio tu? Un caloroso abbraccio a suggellare l'incontro tra



due compagni di scuola che si vedevano dopo quasi trent'anni dal diploma. Quella sera mi hai accompagnato dentro il locale, la vecchia osteria di casa, appena restaurato, parlato con giusto orgoglio dei lavori fatti e di tutti i programmi che avevi e, insieme, chiacchierato di noi: passato, presente, futuro.

Sempre uguale! Cordiale, misurato nelle parole e nei giudizi, così distinto, che dire: "un gentiluomo".

Poi un giorno di gennaio, al mattino, mentre bevi un caffè al bar e giri rapidamente il giornale, butti l'occhio su una notizia di cronaca locale e

non puoi credere e telefoni ad un amico... si informa, e allora la tragica conferma!

Carissimo Roberto ti voglio salutare così, ricordando quel nostro incontro e la grande emozione provata, pensandoti sempre attivo nel grande vigneto celeste.

Gilberto Cimenti

con gli amici e colleghi di Enotria '72

Mirko Zago

Abbiamo avuto notizia solamente ora della scomparsa avvenuta nel 2013, di Mirko Zago enotecnico 1974. Dopo il diploma aveva svolto la attività di custode giardiniere alle dipendenze del Commonwealth, dei cimiteri dei caduti inglesi della prima guerra mondiale ubicati a Tezze di Piave ed a Giviera del Montello. Era nota la passione e la competenza con cui eseguiva questo compito, prodigo di consigli anche per i visitatori dei due cimiteri che, colpiti dall'ordine e dalla qualità e varietà di piante che ornavano le diverse lapidi, gli chiedevano informazioni e consigli. Era originario di Col San Martino, dove curava i vigneti di famiglia.

Alla moglie ed ai due figli le condoglianze, anche se tardive, dell'Unione.

La Redazione



Abbiamo avuto notizia della scomparsa di Antonio Bogoni, enotecnico del 1950, Igino Cova, enotecnico del 1949 e di Angelo Pighin, enotecnico 1979.

Gli insegnanti

Gianfranco De Conto

Lo voglio precisare subito, a scanso di equivoci. Non ci sono retorica o frasi di circostanza, come si usa in simili occasioni, nelle parole con cui voglio ricordare l'amico Gianfranco De Conto. Sì, perché prima che un collega, Gianfranco era un amico. Con il quale è stato facile per me, più giovane, stabilire nel tempo un rapporto fraterno e colloquiale. La scuola, l'educazione degli studenti, ma anche la politica e i valori erano gli argomenti che appassionavano le nostre discussioni. Non avevamo le stesse vedute ma tra noi vi era un gran rispetto che legittimava le rispettive scelte di vita e di impegno civile. Era piacevole starci assieme, perché non era un tipo noioso o accomodante. La sincerità e la franchezza (appunto, Gian-Franco, in nomen omen dicevano i latini: nel nome un destino) erano le sue virtù più nobili. Da lui non ti aspettavi mai giri di parole o frasi fatte, non era uomo di compromessi. Magari poteva essere di poche parole, ma pronunciate col suo inconfondibile piglio ironico e disincantato. Ecco, l'ironia e l'autoironia le adoperava spesso con la disinvoltura e la distanza dell'osservatore acuto, mai banale. Così ricordo i suoi interventi "politici" ai colleghi dei docenti, come di chi sa prendersi cura del bene comune, e la scuola ovviamente era in cima alla sua

personale scala di valori. Nell'ultimo anno non l'ho più incontrato in centro a Conegliano, immerso come al solito nelle sue lunghe e salutari passeggiate, mentre si sbracciava sempre preso dai temi del giorno. Aveva perso anche la voglia di leggere il suo amato quotidiano (sottolineava con la matita gli articoli della Tribuna), ma non lo spirito combattivo di chi non accetta di essere piegato da una malattia che non poteva chiamare per nome. Il suo vero cruccio, quando gli telefonavo o quando sono andato a trovarlo a casa convalescente, era di non sapere che cosa e chi aveva piegato la sua statura possente di gigante buono. Anche nei giorni della fatica più dura, Gianfranco sapeva però guardare avanti e mi chiedeva come andava a scuola, quali novità, di cosa si fosse discusso nell'ultimo collegio dei docenti o in dipartimento. Ho letto nei suoi occhi e nella sua flebile voce il dispiacere per come sono stati trattati quelli della sua classe di età, presi in giro da un governo senza cuore con una tiramolla vergognosa (pensione sì, pensione no). Peccato che abbia lasciato la scuola così, messo in panchina non per sua volontà. Peccato non averlo potuto riabbracciare un'altra volta. Peccato. Mannaggia, Gianfranco, ci hai sorpreso anche stavolta. Ma ti ricorderemo con affetto, mentre ti pensiamo a scorrazzare nei cieli con la tua inseparabile e inconfondibile golf grigio chiaro. Ciao Gianfranco!

Dino Benacchio

Eliano Corbolante

Nato a Salgareda (TV), ove ha sempre abitato nella frazione di Campodipietra è morto all'età di 88 anni alla clinica Giovanni XXIII di Monastier di Treviso dove si trovava ricoverato da alcuni giorni. Dopo gli studi primari compiuti a Campodipietra e al Brandolini di Oderzo, si è diplomato perito agrario alla Scuola Enologica nel



1945. Dopo la laurea in Scienze Agrarie conseguita presso l'Università di Padova, si è dedicato all'insegnamento di materie scientifiche (matematica, fisica, chimica, biologia, scienze naturali) presso diversi Istituti superiori tra i quali "Brandolini-Rota" di Oderzo, "Turazza" e "Riccati" di Treviso, l'Istituto Agrario di Cividale del Friuli. Ma primariamente ha svolto la sua pluridecennale attività di insegnante dal 1959 fino alla pensione (con una parentesi di qualche anno al "Riccati") alla Scuola Enologica di Conegliano che lo aveva visto studente. Qui ha insegnato scienze, botanica, entomologia e patologia agraria. Simpatico e gioviale è ricordato dai suoi studenti per il gusto della battuta e per le sue capacità didattiche che rendevano le materie da lui insegnate semplici e comprensibili.

Aveva molteplici interessi, oltre la Scuola che coltivava nel tempo libero: pittura, poesia, enigmistica, collezionismo di fumetti. Era particolarmente appassionato di entomologia, materia che insegnava anche a Scuola, prediligendo lo studio dei coleotteri.

Si era sposato a Padova nel 1961 con la signora Licinia, insegnante elementare, ed è sempre stato molto vicino e solerte alla famiglia, ai figli Luigi (anche lui laureato in agraria) e Fabio ed ai fratelli Nico, Mario, Mauro e Gina.

il fratello Mauro

A tutti vanno le condoglianze dell'Unione per la perdita sia dell'ex-allievo che dell'insegnante. In particolare la Presidente lo ricorda come suo insegnante di Scienze nell'anno scolastico 1963-64, anno in cui è stata scattata la foto qui riportata.



Le nostre pubblicazioni

Francesco Gera

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

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

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*

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.

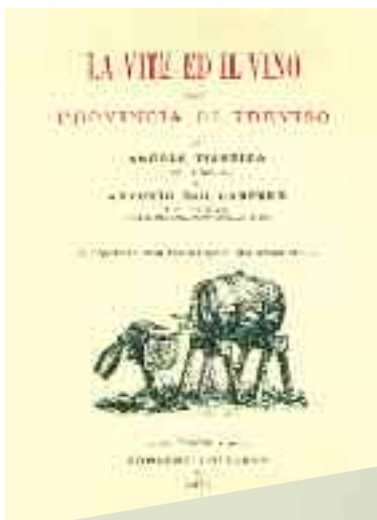
Misure Densimetriche e rifrattometriche su mosti, vini e distillati

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

Per l'acquisto di questi volumi contattare l'Unione Ex Allievi.



Troverete questo manuale in vendita presso i negozi Enopiave; al laboratorio Michelet; al laboratorio Enochimico ex Allievi. Su ordinazione presso la nostra sede inviando un versamento anticipato di euro 25, comprensivo delle spese di recapito al Vostro indirizzo. Per acquisti in sede: euro 20.