

Anno 2018
N. 1

NOTIZIARIO



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



IN PRIMO PIANO

Le difficoltà economiche dell'Unione

Siateci materialmente vicini.

Il rinnovo del consiglio dell'Unione

Attendiamo fiduciosi le vostre indicazioni: restituitemci la scheda di votazione allegata al presente Notiziario.

Convegno dell'Unione

Appuntamento in Aula magna il 20 maggio prossimo. Incontreremo molti premiati con la medaglia d'oro "Antonio Carpenè" e ascolteremo le loro storie. Consegneremo anche i distintivi degli anniversari di diploma, le borse di studio e le medaglie d'oro intitolate a "Antonio Carpenè" e a "Vittorio Ronchi".

Editoriale

Situazione economica. Nell'editoriale del precedente Notiziario avevo lanciato un appello per chiedere maggiore sostegno finanziario all'Unione ed appelli sono stati anche messi su Facebook, dato che l'Unione non disponeva neanche dei fondi sufficienti per pagare la stampa del Notiziario 2/2017 e non potevamo quindi programmarci per i primi impegni di quest'anno che sono il Convegno con la medaglia d'oro "Vittorio Ronchi" ed il primo Notiziario.

Fortunatamente i nostri appelli hanno raggiunto il segno indicandoci che molti di voi desiderano che continuiamo la normale e minima attività dell'Unione e ci sono arrivate offerte anche da chi era da tempo latitante. In questi primi due mesi abbiamo avuto un riscontro che ci ha permesso di saldare i debiti ed avere, per l'immediato, una relativa tranquillità. Per ridurre le spese abbiamo limitato questo numero del Notiziario all'essenziale, rimandando a tempi migliori sia la pubblicazione della succinta storia dell'Unione presentata al Convegno passato che i materiali di altre rubriche.

Il Consiglio che uscirà dalle prossime elezioni dovrà verificare se esistono altre forme possibili per rimpinguare la nostra cassa. Potrebbe essere ad esempio, a fronte di un adeguato contributo, mettere a disposizione di qualche ex allievo interessato una pagina del Notiziario per presentare la propria attività, oppure una qualche forma di pubblicità. Il tutto naturalmente in modo compatibile con lo Statuto, con il nostro regime fiscale e con i prezzi agevolati applicati dalle Poste per la spedizione del Notiziario stesso.

Per il momento, vista la preferenza che ancora viene accordata al cartaceo e che ad esso è abbinato il Bollettino di versamento postale, è prematuro pensare alla sola pubblicazione on-line come suggerito da qualcuno di voi.



SOMMARIO

- 1 Editoriale
- 3 38° Convegno e Assemblea annuale dell'Unione
La Medaglia d'oro "Antonio Carpenè" compie 115 anni
- 4 Premio "Carlo Miconi":
la prima edizione
- 5 Un grazie a...
- 6 Come eravamo...
- 8 Enoconegliano: la consegna dei premi "Tullio De Rosa" e "Luigi Manzoni"
Alla Scuola Enologica, la sostenibilità diventa la proposta per una filosofia di vita
- 9 Notizie tristi
- 12 Le nostre pubblicazioni

Foto a destra: un bel quadretto riunito nello storico bar "Da Mason" frequentato da studenti ed insegnanti dell'Enologia e dove qualche insegnante faceva anche le interrogazioni ufficiali. Da sinistra il papà della Marcella Michieli, un aiutante, Angelo Mason, i professori Camillo Tenze, Francesco Da Broi e Giacomo Vallomy.

Unione Ex Allievi Scuola Viticoltura ed Enologia
viale XXVIII Aprile, 22 - C.P. 150 - 31015 Conegliano (TV)
Tel. e Fax 0438.62261

exallievenologia@gmail.com
www.exallieviscuolaenologica.it

P. IVA 03636240263

Conto Corrente Postale N° 001039784176 intestato a:
Unione Ex Allievi Scuola Viticoltura ed Enologia, Conegliano.

c/c Banca della Marca
IBAN IT48W0708461621005000620945

Paypal sul sito: www.exallieviscuolaenologica.it

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:

Stefania Russolo
russolostefania@gmail.com

Stampa: Tipolito Scarpis, San Vendemiano (TV)

Rinnovo del Consiglio. È in scadenza il Consiglio direttivo dell'Unione ed in allegato troverete la scheda di votazione per il quinquennio 2018-2023. Come da Statuto, il Consiglio direttivo è "costituito da un minimo di 7 (sette) ad un massimo di 13 (tredici) membri secondo quanto deliberato dall'Assemblea ordinaria dei soci". Come vedete Mario Azzano e Franco De Rosa per motivi diversi, non si ripresenteranno: ne prendiamo atto e li ringraziamo per l'impegno finora profuso in favore dell'Unione. Abbiamo comunque un ricambio con altri ex allievi che hanno dato la loro disponibilità ad impegnarsi per l'Unione. Tra loro, mi piace evidenziare il "giovane" Mariano Gallonetto, enotecnico 2000, che voi già conoscete per alcuni articoli da lui scritti o documenti rari reperiti sulla Scuola e che abbiamo pubblicato nei Notiziari.

Raccomando a tutti di votare esprimendo le vostre preferenze, sarebbe un meritato riconoscimento per il lavoro da noi finora svolto oltre alla dimostrazione che ci tenete a far sì che l'Unione funzioni sempre meglio.

Referenti per ogni classe. Ritengo che per meglio organizzarci, tenere aggiornati i nostri elenchi e per avere veramente uno scambio fattivo di notizie, sia liete che tristi, incontri di classe, materiale fotografico e quant'altro, bisogna che l'Unione disponga di uno o più referenti per ogni anno di diploma; potrebbe essere ad esempio l'ex allievo che organizza gli incontri di classe, basterà che ci invii una mail con le sue coordinate. I referenti diventano poi veramente indispensabili per i diplomati in tempi più recenti che necessariamente noi conosciamo meno. Disponiamo di strumenti adeguati allo scopo, scriveteci su exallievenologia@gmail.com, qualcuno si incaricherà di risponderci.

Severina Cancellier



SOSTEGNO ALL'UNIONE

Per i vostri versamenti a sostegno dell'Unione utilizzare SOLO il nuovo bollettino postale, c/c 001039784176.

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

IBAN IT48W0708461621005000620945

PAYPAL sul sito:

www.exallieviscuolaenologica.it

38° Convegno e Assemblea annuale dell'Unione

L'incontro avrà luogo domenica 20 maggio 2018 nell'Aula magna della nostra Scuola Enologica.

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 2018** alle ore 20.00, ed in seconda convocazione il giorno **domenica 20 maggio 2018** alle ore 9.00 per discutere il seguente **Ordine del giorno**: situazione economica; relazione della attività svolta nel 2017; esame ed approvazione del Rendiconto Economico dell'anno 2017; rinnovo Consiglio quinquennio 2018-2023; varie ed eventuali.

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

La Ditta Carpenè Malvolti fondata da Antonio Carpenè, festeggia quest'anno i 150 anni di attività, prevedendo tutta una serie di iniziative per ricordare adeguatamente la ricorrenza.

Quest'anno ricorre anche il 115° anniversario della consegna della prima medaglia d'oro intitolata ad "Antonio Carpenè". Il riconoscimento venne istituito dalla famiglia Carpenè alla morte del professor Antonio Carpenè, avvenuta nel 1902, "propugnatore e fondatore della Scuola, suo primo insegnante tecnico-pratico di enologia e per i primi dieci anni Presidente del Comitato Amministrativo della Scuola".

Le norme relative alla sua assegnazione vennero fissate in uno statuto di cinque articoli approvato dal Consiglio didattico della Scuola il 10 luglio 1903. In esso si fissavano per il miglior diplomato alla Scuola nella prima sessione di esami, clause molto strette: "frequenza nell'ultimo biennio con condotta irreprensibile e media 9 decimi agli esami finali, al-

Domenica 20 maggio 2018
Aula magna della Scuola Enologica

La Medaglia d'oro "Antonio Carpenè" compie 115 anni.

Programma:

Ore 8.30 Registrazione dei partecipanti nell'Atrio della Scuola Enologica.

Ore 9.00 Assemblea Generale Ordinaria.

Ore 10.00 Saluti di rito.

Riconsegna alla Biblioteca dei volumi restaurati a cura di Sergio Casagrande e delle famiglie Segat e Gianotti rispettivamente in memoria degli ex allievi Mario Segat e Luciano Gianotti.

Presentazione e consegna del premio "Carlo Miconi". Consegna delle Borse di studio: "Ex allievi del '69", "Mario Segat", "Guido Calò".

Consegna distintivi d'onore agli ex allievi che celebrano 25, 50, 60 e 65 anni di diploma.

Consegna della Medaglia d'oro "Vittorio Ronchi".

Ore 11.00 115 anni della Medaglia "Antonio Carpenè": consegna della Medaglia d'oro "Antonio Carpenè" e incontro con le Medaglie d'oro Carpenè.

Ore 12.30 Brindisi alla Bottega del Vino.

Ore 13.00 Pranzo alla Carpenè Malvolti.

Ore 15.30 Visita al Percorso Storico in Carpenè Malvolti.

Ore 16.30 Rientro alle proprie sedi.

ADESIONI.

Per motivi organizzativi Vi preghiamo di farci pervenire per tempo (non più tardi del 15 maggio) la vostra prenotazione al seguente indirizzo e-mail: exallievenologia@gmail.com

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 35 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.

meno 7 decimi in ogni prova con media generale di 8 decimi o almeno, se non raggiunta, 9 decimi in tecnologia chimico agraria e relativa prova analitica".

La prima medaglia fu assegnata nel 1903 a Carlo Fuschini, di Savarna provincia di Ravenna, successivamente divenuto insegnante al Regio Istituto superiore agrario di Perugia.

La prima donna assegnataria della medaglia fu nel 1963 Claudia Gaiotti che ha svolto una brillante carriera universitaria all'Istituto di Botanica all'Università di Panama. Occorre arrivare al 2007 per avere un'altra donna, Elisa Ferrari, ma donne sono anche le ultime due vincitrici nel 2016 Sara Forlin e nel 2017 Deborah Gelisi. Per la severità delle norme fissate,



che anche se furono modificate in seguito per adeguarsi al cambiamento dell'ordinamento scolastico non furono mai allentate, non sempre si riusciva ad avere il diplomato meritevole del premio, per cui alcuni anni esso non veniva assegnato.

Nel 2015 si è consegnata l'ultima medaglia ad un diplomato del sessennio, a Riccardo Masetto; da allora essa viene assegnata al miglior perito agrario con indirizzo enologico diplomato con il massimo punteggio.

Sono 58 le Medaglie d'Oro Carpenè assegnate dal lontano 1903, nei 115 anni passati dalla sua istituzione; è un numero ridotto sia per la severità della selezione che per la non assegnazione per ben 25 anni.

Per il 115° anniversario, nell'ambito dei festeggiamenti programmati dalla famiglia Carpenè, tutti gli assegnatari di medaglia o i loro discendenti che sono stati ritrovati attraverso un me-

ticoloso e certosino lavoro verranno riuniti al nostro Convegno nell'Aula magna.

Così il professor Carlo Miconi ricordava la storia recente della medaglia "Antonio Carpenè".

Verso la fine della guerra 1940-1945 gli stampi della medaglia, custoditi dalla ditta Stefano Johnson di Milano, andarono distrutti e soltanto nel 1950 per interessamento di Etilo Carpenè vennero rinnovati.

Il nuovo ordinamento della Scuola impose dal 1963 delle modifiche allo statuto della medaglia, approvate dal Collegio dei professori della Scuola il 22 marzo 1963: frequenza del triennio specializzato, abilitazione nella prima sessione, votazioni all'esame di stato come nel precedente statuto e se non raggiunta la media degli 8 decimi, aver riportato almeno 8 decimi in chimica viticolo enologica

e relativa prova pratica. Nel 1969 a causa del sovvertimento dell'esame di stato l'assegnazione venne sospesa e il conio della medaglia venne dalla famiglia Carpenè modificato, salvo l'immagine del Fondatore, e utilizzato per farne una medaglia commemorativa del centenario della Ditta.

Soltanto nel 1994, col consenso e ancora con l'impegno finanziario della Famiglia Carpenè, l'Unione ex Allievi rilanciò la ripresa dell'assegnazione della medaglia, con la più semplice clausola del conferimento 'al miglior enotecnico di ogni anno diplomato con il massimo dei voti, attualmente 100/100'. L'Unione da parte sua volle accollarsi l'onere del rifacimento dei due stampi del conio, dei quali è così diventata proprietaria: essi sono custoditi ancora presso la ditta Johnson di Milano. La medaglia ha un diametro di 32 mm e pesa circa 23 grammi di oro 750/1000.

Premio "Carlo Miconi": la prima edizione

La Signora Mara Castellucci, moglie del Prof. Carlo Miconi, al fine di incentivare la ricerca nella sua più alta espressione, istituisce un concorso per il conferimento di un premio per una tesi di dottorato di ricerca.

Il premio intende valorizzare le attività di ricerca che abbiano portato un valido contributo, sul piano scientifico, applicativo e divulgativo, nel settore dell'analisi chimico-enologica applicata.

Il premio sarà attribuito ad una tesi di dottorato in Enologia per un importo di 1.000 euro.

Al concorso sono ammessi i dottori di ricerca delle Università Italiane o Centri di Ricerca che abbiano discusso la tesi di dottorato (PhD) dal 2016 e che abbiano frequentato l'istituto G. B. Cerletti di Conegliano.

Alla domanda i candidati dovranno allegare: la propria tesi di dottorato (esclusivamente in formato digitale); riassunto in italiano e in inglese (esclusivamente in formato digitale); documento dell'Università o dell'Ente di Ricerca che certifichi il superamento dell'esame finale di doctora-

to; diploma di maturità rilasciato dall'Istituto Agrario Cerletti di Conegliano; curriculum vitae et studiorum; copia di un documento d'identità valido.

La documentazione digitale dovrà essere inviata a: **laboratorio@studiomichelet.com** entro il 31/03/2018.

Per il riassunto, in italiano ed in inglese, è richiesto un formato editabile (.doc o .docx). Se il peso dell'insieme degli allegati dovesse superare i 5 MB, contattare la Segreteria (tel. 0438.415202) per concordare una diversa modalità di invio.

La commissione giudicatrice è composta da rappresentanti di: Università di Padova, Università di Udine, Scuola Enologica di Conegliano, Fondazione Edmund Mach, CREA e Studio Michelet.

La commissione avrà facoltà di rivolgersi ad esperti esterni per completare i giudizi di merito su tematiche specifiche. Le modalità di discussione interna alla commissione per l'assegnazione dei premi sono autonomamente decise dalla commissione stessa. Il giudizio della commissione è inappellabile e insindacabile.

La Commissione si riserva il diritto di non assegnare il premio stabilito se a suo giudizio i lavori presentati fossero ritenuti non meritevoli.

L'importo, andrà ad accumularsi a quello dell'edizione successiva.

I vincitori riceveranno comunicazione dell'assegnazione del premio entro il 30 aprile 2018.

I premi saranno conferiti nel corso di una cerimonia che si terrà nel mese di maggio 2018 nell'ambito del Convegno annuale degli ex Allievi della Scuola Enologica di Conegliano.

Per maggiori chiarimenti contattare la Segreteria dello Studio Michelet S.r.l. di Conegliano ai seguenti recapiti: tel. 0438.415202 - email: laboratorio@studiomichelet.com

Il laboratorio di chimica della Scuola negli anni '60 del secolo scorso. Una esercitazione degli studenti con l'occhio vigile del prof. Carlo Miconi visibile in terza fila, all'estrema destra.



Un grazie a...

Offerte dal 1 novembre 2017 al 28 febbraio 2018

Se qualcuno che ci ha mandato l'offerta tramite bollettino postale non si trova nell'elenco ci faccia sapere gli estremi. A noi risultano due versamenti di cui le Poste non ci hanno mandato le generalità: uno di € 50 effettuato a S. Lucia di Piave e uno di € 20 a Montebelluna.

Andreoli Luigi	Cielo Renzo	Introvigne Virginio	Rocchi Luigi
Antoniazzi Luigino	Coccia Romano	Lemmi Mario	Roman Giancarlo
Anzanello Piergiorgio	Colavecchio Luigi	Liberali Antonio	Rossi Biagio Alfio
Azzano Mario	Coletto Danilo	Liberali Paolo	Ruoso Antonio
Balgera Paolo	Collovini Lorianò	Liessi Giuseppe	Rusalen Francesco
Ballancin Sergio e Antonio	Conte Giuliano	Lini Fabio	Sacchetto Gerardo
Barazza Giorgio	Corsi Alfonso	Lorenzon Francesco	Sacchetto Marzio
Barbon Davide	Costacurta Angelo	Lorenzon Renzo	Sala Cesare
Bassi Carlo	Costantin Amelio	Lorenzon Sergio	Sartor Giuliano
Battistin Marco	Craighero Giovanni	Lucchese Luciano	Sartorello Costantino
Belletti Mario	Da Lozzo Maurizio	Lunardelli Cristian	Sartorello Pietro
Benedetto Elia	Da Ros Tino	Maccari Pietro	Sartori Lorenzo
Berton Sara	Dal Canton Orazio	Maculan Fausto	Scaini Giorgio
Bettinelli Luca Cesare	Dal Col Giovanni Pietro	Malacchini Germano	Scaini Teodoro
Bettini Danilo	Dall'Ongaro Adriano	Marchioni Leopoldo	Scandolo Antonio
Bettiol Eros	Dalla Cia Armando	Marcon Remo	Serafini Pierantonio
Bianchini Gianfranco	Daneluzzi Maurizio	Marin Francesco	Simonetti Silvio
Biasiotto Carlo	De Biasi Roldano	Marin Massimo	Sonego Roberto
Bidasio Vincenzo	De Luca Italo	Martini Alfeo	Sovran Walter
Bomben Graziano	De Noni Pierpaolo	Masarin Pietro ed Elisabetta	Spessotto Gianluca
Bonetti Maso Silvana	De Noni Renato	Mattarei Carlo	Spinacè Giuseppe
Bonotto Loris	De Rossi Paolo	Mazzerò Marco	Spinato Giovanni
Bornia Lorenzo	De Stefani Tiziano	Menozi Lorenzo	Spinazzè Antonio
Bornia Luca	Deiana Ferruccio	Michelet Enzo	Stival Paolo
Bortot Ferruccio	Del Savio Alessio	Miraval Tommaso	Tabacchi Mauro
Bortot Ivan	Della Libera Lino	Moret Renzo	Tarzariol Ivangiorgio
Botteon Laura	Diplomati sperimentale	Moretti Mario Marco	Tassetto Paulino
Breda Antonio e Massimo	1992 venticinquesimo	Morona Franco	Tocchetti Giuseppe
Bressan Marco	Donadi Pierluciano	Muz Livio	Tognoli Luca
Bressan Mario	Drusian Fabio	Nervo Renato	Tomasella Elio
Brunelli Luigi	Durante Loris	Nespolo Cirillo	Tonon Gianfranco
Bruniera Matteo	Ex allievi '62 incontro	Novak Daniele	Torricelli Werther
Campaner Francesco	Falcier Remo	Nuzzo prof. Pietro	Trezza Luciano
Campion Cristiano	Filippi Paolo	Ongaro Pierpaolo	Trinco Srefano
Campodall'Orto Giovanni	Fiore Vittorio	Panziera Carlo	Val Umberto
Cariello Claudio	Fratantonio Alessandro	Parri Luigi	Valer Francesco
Carrer Lamberto	Frigimelica Giancarlo	Pastore Giacomo	Valetti Stefano
Carrer Romeo	Fuson Valerio	Pavan Luciano	Vallunga Tommaso
Carron Bernardino	Gaiotti Piero	Perazzolo Ottavio	Vanzella Luigi
Casagrande Loris	Gallonetto Mariano	Peruzzetto Michele	Vedovato Giorgio
Casagrande Sergio	Garbellotto Pieremilio	Piazza Stefano	Vedovato Remigio
Casarotti Carlo	e Piero	Piccin Silvio	Vellani Luigi
Casazza Simone	Gerometta Domenico	Pittaro Pietro	Venturin Arcangelo
Cassandrini Annibale	Giacomini Alda in memoria	Pivetta Antonio	Vettoretti Tullio
Castellucci Miconi Mara	prof. Antonio Giacomini	Pivetta Enzo	Vettori Franco Toti
Catarin Giuseppe	Giuriceo Celso	Pivetta Roberto	Zaccherini Giuseppe
Cattai Alberto	Granzotto Christian	Pivetti Mauro	Zamburlini Walter Luigi
Cavestro Vittorio	Gravante Antimo	Pizzinato Antonio	Zanardo Caterina
Cazorzi Italo	Graziotto Ivan	Pizzol Mario e Silvestro	Zanardo Michele
Cecchetto Bruno	Gregoletto Antonella	Pojer Silvio	Zanatta Luciano
Cecchetto Simone	e Giuseppe	Possamai Remigio	Zanette Oreste
Cenedese Adriano	Guadalupi Riccardo	Quaglia Pierantonio	Zanon Eros
Cesco Fabio	Gulinelli Giampaolo	Querin Federico	Zavattaro Pietro
Cescon Danilo	Guzzon Piergiorgio,	Rizzotto Guido	Ziglioli Riccardo
Chinello Alessandro	Federico, Giulia	Roccatello Franco	

Come eravamo...



1. Foto di classe dei diplomati nel 1968 scattata forse al quarto corso. Da sinistra, in prima fila: Antonio Bellussi, Marco Bizzoni, Giovanni Carettin, Pietro Ianna, Pier Eugenio Cuzzuol, Luigi Corte, Giovanni Tonghini, Luigi Della Gaspera, Antonio Faraon, Maurizio Bergamaschi. Seconda e terza fila: Massimo Lini, Giovanni Modolo, Giovanni Bertaglia, Giacinto Zerman, Angelo Portello, Riccardo Cotarella, Marco Tonini,

Enrico Ceccutto, Attilio Ridomi, Lino Rizzi, Sandro Ermolao, Mario Bottignolo, Domenico Silvestrini, Mario Lemmi, Roberto Boscaini, Francesco Soldà. Dietro: Ettore Dall'Armellina, Carlo Zeggiotti, Carlo Vinciguerra, Giacomo Sartori, Francesco Rebuf, Andrea Beduschi, Sandro Fay, Renato Sgobbi, X, X, Danilo Coletti, Ottorino Liuzzi, X, X, Gianpaolo Polesel, Dario Cottini.



2. Alcuni diplomati 1967 in Aula degustazione con il professor Dionisio Castellarin. Si riconoscono, a sinistra: Luigi Dall'Anese, Jean Pierre Regini. A destra: Giovanni Carlevaris?, Maurizio Michelini, Roberto Biasiotto, Giuseppe Brugnotto; vicino al professore Giuseppe Battistuzzi.



3.

3. Diplomati 1963 all'incontro per il quarantesimo del diploma. Da sinistra, prima fila: Gianfranco Tonon, Andrea Pancotto, Dino Pagotto, Paolino Tassetto. Seconda fila: Franco Manni, Domenico De Filippo, Giorgio Barazza, Cesare

Curtolo, Federico Bonomo (1964), Natale Peraino, Cirillo Nespolo, Claudio Marchegiani. Dietro: Franco Lanza, Antonino Baruffa (1964) Plinio Granzotto, Domenico Sandri, Giancarlo Vason, Mosè Bonomelli (1964), Roberto Morandin.

4. I diplomati 1982 classe nel ventennale. Da sinistra, prima fila: Tiziano Dal Piaz, Daniele Longo, Gabriele Cescon, Dino Dorigo, Leonardo Acerbi, Elvio Forato, Claudio Vian, Graziano Maulle. Seconda fila: Gianfranco Andrele, Marino Trevisan, Moreno Cappelletto, Graziano Salvador, Antonio Ballancin, Giorgio Scaini, Ettore Agnoletti, Renzo Lorenzon. Dietro: Pierantonio Campo, Giuseppe Dottor, Achille Cadamuro, Giovanni Finotto, Dino Masotti (dipl. nel 1983), Ruggero Lunardelli, Raffaele Zandonà, Mario Tempesta, Luigino Artico, Carlo Sala, Erminio Bassi, Adriano Piccolotto e Daniele Menegante.



4.

Enoconegliano: la consegna dei premi "Tullio De Rosa" e "Luigi Manzoni"



Il 23 settembre 2017 si sono effettuate nella Sala Consigliare del Comune di Conegliano le premiazioni del "Concorso Enoconegliano Selezione Vini Veneti", organizzato dalla Associazione Dama Castellana di Conegliano.

Il Concorso viene realizzato con la collaborazione dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, ed ha ricevuto anche quest'anno, il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali.

In questa occasione sono stati consegnati anche i premi speciali intitolati a "Tullio De Rosa" e "Luigi Manzoni". Il primo, istituito nel 2000 dalla Sezione Veneto Centro Orientale di Asso-

enologi e dall'Unione ex Allievi della Scuola Enologica Conegliano, viene assegnato al vino spumante che ha ottenuto in assoluto il miglior punteggio. Per il 2017 è stato assegnato alla Cantina Pizzolato di Villorba (TV) con il "Moscato Vino Spumante di Qualità Dolce Vino Biologico 2016". Il premio speciale "Luigi Manzoni" voluto nel 2011 dalla "Associazione Dama Castellana Conegliano" per il vino ottenuto dal vitigno "Incrocio Manzoni 6.013" che ha ottenuto il maggior punteggio, è stato assegnato alla "Società Agricola Ca' Basso" di Basso Fabio e Graziano s.s. di Longare (VI) con il vino "Colli Berici Doc Manzoni Bianco 2016".

Foto sopra: la consegna del "premio De Rosa". Da sinistra Narciso Zanchetta, Celestino Poser, Bianca De Rosa, Dino Vanzella, il sindaco di Conegliano Fabio Chies ed il titolare della Cantina Pizzolato.

Foto sotto: i titolari della azienda agricola Cà Basso ricevono il "premio Manzoni" da Dino Vanzella, vicepresidente della Dama Castellana, e dal sindaco di Conegliano.

Alla Scuola Enologica, la sostenibilità diventa la proposta per una filosofia di vita

Anche quest'anno, come da 13 anni a questa parte, il 13 dicembre sono state consegnate in Aula magna le borse di studio "Flavio Bortolato" a 9 studenti della Scuola Enologica da parte di Condifesa TV. Come sempre il lavoro ha previsto il rilievo nel periodo estivo delle principali ampelopatie della vite nell'Azienda dell'Istituto,

con la guida del tecnico Condifesa Fiorello Terzarioli e dei docenti Walter Da Rodda e Ornella Santantonio. Il tema svolto, comprendeva anche un approfondimento sul ruolo della biodiversità e relative pratiche agronomiche da attuare nell'agroecosistema vigneto ai fini della sostenibilità e due sperimentazioni con ditte che operano nel settore con prodotti biologici: AGM e Blu Agri. Gli studenti, Franceschet Angela, Damuzzo Eleonora, Pagot Marco, Antoniazzi Giovanni, Romor Raul, Rebuli Angelo, Roma Nicola, Tocchet Alberto e Paset Marco, dopo aver esposto i singoli lavori, hanno ricevuto il meritato riconoscimento e in seguito, l'invito ad esporre questi stessi lavori in serate a tema nei diversi Comuni del territorio, come a Vazzola, Rua di Feletto, ecc. Durante l'esposizione, gli studenti

hanno ricordato che la sostenibilità è la conseguenza di un complesso di azioni sinergiche che coinvolgono agricoltori, amministrazioni locali e consorzi del territorio. A fronte di una viticoltura importante economicamente e che si impone in un'area spesso maltrattata per scarso senso di responsabilità degli operatori del settore, oltre a "distrazioni" istituzionali, una voce importante, quella della Scuola Enologica, deve trovare ascolto per quanto da diversi anni sta sostenendo. Bisogna quindi saper andare oltre le belle idee e far seguire le azioni per ottimizzare la biodiversità, come suggeriscono gli stessi studenti quando a conclusione della esposizione di questi studi, ricordano alle autorità del territorio presenti che questi sono i compiti per casa.

Walter Da Rodda



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 Tonetto



Lo scorso dicembre, dopo un lungo periodo di sofferenza, ci ha lasciati Giuseppe Tonetto, diplomato perito agrario nel 1948 ed enotecnico nel 1949.

Ha iniziato la sua attività lavorativa dapprima nell'azienda di famiglia e poi presso aziende private. Successivamente è passato alla allora Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia dove ha svolto tutta la sua attività lavorativa fino alla quiescenza in qualità di analista nel laboratorio di analisi per il pubblico.

Persona seria, riservata, ma sempre aperta al sorriso e disponibile verso gli altri in caso di bisogno; una persona il cui ricordo rimane sempre affettuosamente vivo in quanti lo hanno conosciuto.

Alla moglie ed ai figli Marcella e Guido, enotecnico 1991, le più sentite condoglianze mie e dell'Unione.

La Redazione

Mario Pollastri

Giovedì 28 dicembre abbiamo salutato Mario Pollastri.

Ex allievo, classe 1931, si è momentaneamente trasferito nella stanza accanto.

È da lì, che con il suo sorriso bonario e sornione, ci guarda e controlla i nostri comportamenti.

Eravamo in tanti, tantissimi a salutarlo. Enologi di ogni età, amici suoi,

Alpini, Donatori di sangue, Donatori di organi, Scout, Sacerdoti, Soci e Collaboratori della cantina che per tanti anni ha diretto, e non continuo perché sicuramente dimenticherei qualcuno.

La nostra Presidente Severina, che era a salutare Mario, mi ha chiesto di ricordarlo.

Compito arduo per me che sono troppo grezzo e secco, che non ho la penna facile, è compito arduo ricordare Mario.

Perché Mario è stato certamente una persona speciale. Molto importante per chi lo ha conosciuto, ed Amico indispensabile per chi ha avuto il privilegio di essergli amico.

Qualunque cosa si dica di Lui, senza retorica alcuna, può esser sempre poco.

In questi tempi ove tutto è un diritto ed ove tutti vantiamo diritti, Mario è stato un unicum: non ha mai vantato alcun diritto, almeno per sé.

Posso dire che, per lui, una altra D era importante, una D oggi troppo dimenticata, ed una D che per lui è stata con la D maiuscola: Doveri.

Mario ha sempre avuto Doveri. Tanti, tanti Doveri.

Voglio citarne alcuni di quelli che conosco, e che sono certamente molti meno dei tanti Doveri che lui si sentiva.

Nato a Trichiana, in provincia di Belluno, ha vissuto l'infanzia ed il periodo scolastico con la famiglia a Conegliano. E Mario si è sempre sentito di Conegliano. Sposandosi ha pensato di trasferirsi a Pordenone, per stare vicino al fratello poliomieltico al quale sentiva il Dovere di dare il suo aiuto.



E questo Suo senso del Dovere lo ha trasferito anche alla moglie ed ai figli: sentiva in famiglia il Dovere della par-

simonia in quanto al mondo tanti, troppi non avevano quello che lui aveva.

Ha fatto l'ufficiale Alpino e poi, chiamato a servire la Patria contro quello che poteva essere un pericolo che veniva dall'est, ha sentito il Dovere, da richiamato, per molti anni di fare massacranti addestramenti, senza sapere in che parte del mondo si trovasse, nella Gladio.

Già a 27 anni direttore della Cantina Sociale di Rauscedo, ha sentito sempre il Dovere di essere aggiornatissimo tecnologicamente al fine di ottenere sempre il miglior prodotto. Già a fine anni 70/primi 80, la sua cantina, pur vendendo il vino all'ingrosso, tra le primissime in Italia, era dotata di impianti di pressatura soffice a membrana, di impianti frigoriferi e del controllo delle temperature dei vini in fermentazione, e poteva vantare fra i suoi clienti le più rinomate e qualificate cantine a livello nazionale.

Quando è stata fondata la sua parrocchia, con una bella chiesa progettata dall'arch. svizzero Botta, ha sentito il Dovere di dare una mano andando, quando il tempo glielo permetteva, scopa in mano, anche a pulire il piazzale.

I suoi figli sono entrati negli scout. E Lui ha sentito il Dovere di andare ad aiutare gli scout nei campeggi o nella casa scout accompagnandoli, facendo loro da mangiare e dedicandosi in tutto quanto era nelle sue possibilità. A Rauscedo c'erano tanti ex Alpini. E lui ha sentito il Dovere di fondare un gruppo Alpini, del quale è stato per tanti anni presidente.

Ha sentito il Dovere di proporre e di fondare a Rauscedo e nel comune una sezione della AFDS, Associazione Friulana Donatori Sangue, della quale ha a lungo ricoperto la presidenza, oltre a quella provinciale.

Ha sentito il Dovere di essere tra i fondatori della ADO FVG, Associazione Donatori Organi del Friuli VG.

Nella seconda guerra mondiale, l'Italia in Russia ha fatto certamente dei danni. Mario, con gli alpini, ha sentito il Dovere di andare in Russia per rimediare per quel che si poteva, e costruire un asilo per i bambini poveri.

Da pensionato, per numerosi anni, fino a che la salute lo ha sostenuto, ha sentito il Dovere di andare con gli alpini in Bolivia per aiutare quella

povera gente realizzando asili, scuole, centri medici. La prima volta che si è recato, mi raccontava, in un piccolo cimitero, ha visto con sorpresa e commozione su una tomba un nome: "mons. Pacifico Feletti". Era un perito agrario, suo compagno di scuola, divenuto poi missionario in quelle terre lontane.

E non si vergognava di chiedere, chiedere aiuto, chiedere contributi per aiutare gli ultimi. Non chiedeva per lui. Sentiva il Dovere di chiedere. E forse in questo caso penso di poter dire che si sentiva anche in diritto: il diritto di chiedere per aiutare.

Persona autorevole, non autoritaria, si è sempre sentito al servizio. Non dei grandi, non dei potenti. Ma dei piccoli, degli ultimi.

Per questi suoi meriti, il comune di San Giorgio della Richinvelda, del quale Rauscedo fa parte, circa tre anni fa gli ha conferito la cittadinanza onoraria. Schivo alle onorificenze, ha comunque condiviso questo momento con i familiari ed alcuni amici. Ma ha anche sentito il Dovere di condividere con sconosciuti amici lontani che lui cercava di aiutare: un gruppo di ragazzi di strada di Palermo seguiti da un Sacerdote, ai quali ha offerto il pranzo affinché fossero idealmente con lui.

Fortunatamente sono passato a casa sua a trovarlo una quindicina di giorni prima di Natale.

Era molto, molto stanco ed affaticato. Ma buono e sereno come sempre, anche se io, come sempre, gli facevo un poco di caos, che però lui dimostrava di gradire (almeno mi dimostrava).

Quando sono andato via, mi ha voluto accompagnare qualche metro. L'ho aiutato ad alzarsi, che solo non ce la faceva. E trascinando i piedi mi ha detto: Giancarlo, che fatica che se fa anche a morir. Ci siamo dati un abbraccio.

Resto con questo bel ricordo di lui. Di lui che, profondamente cattolico, ha chiesto che 3 cose fossero fatte come suo ultimo saluto: una preghiera (ed è stata letta la Preghiera dell'alpino); un canto di montagna (ed è stato cantato Signore delle Cime); che tutti bevano un bicchier di vino pronto nel piazzale della Chiesa (ed è stato fatto).

Io mi sento fortunato di aver potuto essergli amico. Credo che lui mi ab-

bia voluto bene, e di questo ne sono orgoglioso.

Dio, Patria, Famiglia e gli Altri. Non è questo uno slogan di tempi passati. Sono Valori, veri Valori che il taciturno Mario nella sua vita ha veramente e convintamente messo in atto.

Dio del Cielo, Signore delle cime, Mario ti ha voluto bene ed ha avuto tanta fede in te. Fa sì che tanti, tanti siano come Mario.

Questo nostro mondo allora sarà sicuramente migliore.

Alla moglie Luisa, ai figli Giovanni ed Alberto, agli amatissimi nipotini posso solo dire: sentitevi orgogliosi di aver avuto tale marito, padre e nonno.

L'abbraccio forte e commosso mio e di tutti gli ex Allievi della scuola di Conegliano.

Giancarlo Frigimelica

Giorgio Candussi



Sulla soglia degli 80 anni si è fermato Giorgio Candussi nato a Romans d'Isonzo e lì sepolto. Friulano doc orgoglioso e fiero di esserlo. È stato un ottimo tecnico preparato e sempre aggiornato, che si è sempre fatto apprezzare dai titolari e dai dipendenti. Sicuramente ha fatto onore alla nostra e sua Scuola. Era un uomo buono, colto, dai modi gentili, sempre pacato e misurato nell'esprimere il suo pensiero rispettando quello degli altri.

Abbiamo iniziato la vita professionale assieme, lui a Campodipietra io a Motta di Livenza poi io a Brescia e lui a Piacenza, dove ha incontrato l'amore con la A maiuscola, la sua Marisa, la donna della sua vita, che lo ha aiutato condividendo gioie e dolori e con amorevolezza assistito fino all'ultimo respiro. Erano una bella coppia ammirata, stimata e, perché no, talvolta invidiata per la loro unione. Ha sem-

pre partecipato agli incontri di classe, non facendo mai mancare il suo fattivo contributo di idee. Gli incontri dell'ultimo lustro portano la firma sua e della sua Marisa, che speriamo voglia ancora farsi carico dei prossimi incontri.

Il prossimo anno avremmo dovuto festeggiare i 60 anni di diploma e già se ne stava parlando tutti uniti in ansiosa attesa; ci mancheranno sicuramente la sua finezza, il suo giudizio ma soprattutto la sua gradevole presenza.

Molti colleghi hanno partecipato alle sue esequie.

Anche molti compaesani che hanno voluto onorarlo a testimonianza dell'ossequio dovuto alla sua famiglia (la piazza davanti al Duomo è intitolata a G. Candussi).

Io ho perso non solo un collega ma anche un grande amico.

Alla moglie Marisa le condoglianze di "quelli del '59" alle quali si uniscono la presidente dell'Unione ex Allievi Severina Cancellier e l'Unione tutta.

Mario Azzano

Se n'è andato un gentiluomo d'altri tempi, un caro amico.

Giorgio Candussi era nato a Romans d'Isonzo. Era l'ultimo figlio di un ingegnere edile, già ufficiale dell'esercito austro-ungarico; una delle tre sorelle, Francesca, ha insegnato per molti anni nella nostra Scuola Enologica.

Giorgio, enologo, ha operato in impianti enologici nel Trevigiano, nel Piacentino, in Valtellina, nel Bresciano, ed infine ha diretto l'acetificio Ponti di Dosson di Casier, alle porte di Treviso.

E a Treviso aveva messo, assieme all'amata moglie Maria Luisa, le radici, facendosi apprezzare per la sua umanità, la sua cultura, la sua discrezione.

Qualità queste ereditate da una famiglia, i "Giandùs", che ha fatto la storia ed il bene di Romans, e che – proprio in virtù della sua discrezione – non ebbe mai a manifestare.

Alla notizia della sua dipartita, a Romans – nel cui cimitero ora riposa – hanno ricordato le doti di correttezza e di umana solidarietà degli antenati, industriali, studiosi, benefattori. Con Giorgio ragionavamo di storia, quella di una Mitteleuropa che fa parte del mito di tanti popoli, nella nostalgia non banale dell'onestà, della parola data, dell'ordine e del rispetto civile.

Il suo commiato da questa terra è stato lungo e doloroso, lasciando sgo-
menti noi che lo ricordiamo.

Sergio Tazzer

Fulvio Battistuzzi



Era nato a Gorizia il 14.07.1943 ed è
deceduto a Roma il 21.06.2017.

Diplomato enotecnico presso la no-
stra amata Scuola nel 1964, dopo
aver operato per un breve periodo in
alcune aziende venete, viene chiama-
to, tramite l'Unione ex Allievi, nel La-
zio dove ha trascorso tutta la sua vita
personale e professionale. Stimato
professionista, sempre aggiornato sui
nuovi temi del settore vitivinicolo in

continua evoluzione. Fondatore della
SEA (Studio Enologico Agrario), nel
corso degli anni, oltre ad esercitare la
libera professione, ha lavorato pres-
so la Cantina S. Matteo di Frascati, la
Cantina Sociale di Velletri, la Cantina
Sociale di Fontana di Papa, la Cantina
Sociale di Montefiascone e consulente
di altre aziende vitivinicole, anche
in Sardegna, come la Cantina Socia-
le di Terralba e la Cantina Sociale di
Jerzu.

Nel 1990 sposa Isanna, coneglianese,
ex funzionario dell'Ufficio Repressio-
ne Frodi.

È stato presidente della Sezione
Lazio-Umbria dell'Assoenologi dal
1993 al 1998, oltre che Consigliere
Nazionale. Durante la sua presidenza,
nel 1997, si è svolto un memorabile
Congresso Nazionale dell'Assoenolo-
gi all'Hotel Cavalieri Hilton di Roma.
Grande appassionato del mare, pas-
sione condivisa con alcuni colleghi,
ha navigato in lungo e in largo con la
sua barca a vela in condizioni di tem-
po e di mare anche avverse.

Persona molto elegante e colta, con
grande passione per la lettura, aveva
creato, a casa, una vera e propria bi-
blioteca con moltissimi titoli che spa-

ziano in vari ambiti culturali letterari.
Oltre alla moglie Isanna, lascia l'ama-
ta figlia Cristiana, nata in prime noz-
ze, la nipote Nicole e le sorelle Lucilla,
Corinna e Patrizia.

Gianni Grassi

Giacomino Gallo



Mario Covassi ed i suoi colleghi diplo-
mati perito agrario nel 1957 ci hanno
chiesto di ricordare il loro amico e
compagno di classe Giacomino Gallo
nel 25° anniversario della scomparsa.
In via assolutamente eccezionale ade-
riamo alla loro richiesta.

La Redazione

50° anniversario della morte di Luigi Manzoni

Il 31 marzo 1968, cinquant'anni fa, moriva in Conegliano Luigi Manzoni, docente di Patologia vegetale e dal 1932 Preside della Scuola.

Non scriviamo qui della sua vita e della sua opera dato che sono state ampiamente documentate in libri e pubblicazioni.

Riportiamo qui la cronaca apparsa nel Notiziario 1/1959, della cerimonia del "deferente ed affettuoso saluto" che il personale della Scuola gli ha rivolto in Aula di degustazione al suo collocamento a riposo partito dal 1° ottobre 1958. Il preside prof. Aurelio Moretti dopo aver ricordato la sua instancabile attività scientifica documentata in circa 70 pubblicazioni e le numerose cariche da lui ricoperte rivolge particolare attenzione alla "attività più profonda, anche se meno appariscente, profusa per quasi un cinquantennio quale educatore, creatore di coscienze illuminate per lo studio e per il lavoro ... Generazioni di allievi, tra i quali molti di noi, hanno appreso dalla viva voce del Maestro non solo gli insegnamenti ed i segreti della natura, ma le virtù della bontà, della generosità ed il grande amor di Patria".

È seguito il saluto del decano del Collegio degli Insegnanti, professor Pietro Ferri.

"Luigi Manzoni ha risposto scusandosi se il suo dire poteva sembrare troppo scarno ed insufficiente ad esprimere i suoi sentimenti. – Ma non sono mai stato un

oratore e non posso cominciare ad esserlo adesso – Egli, con voce commossa, ringraziò tutti, del dono (un orologio n.d.r.) e della manifestazione che gli faceva trovare vicini tutti i suoi collaboratori...

Un brindisi chiuse la riunione ed i calici si levarono alla fortuna ed alla gloria future della Scuola, tanto amata e tanto celebre".

Il saluto del professor Pietro Ferri: da sinistra Giacomo Vallomy, Antonio Peyrone, Pietro Ferri, Enrico Carli, Francesco Da Broi, Sergio Battistella, Luigi Manzoni Aurelio Moretti.



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.**

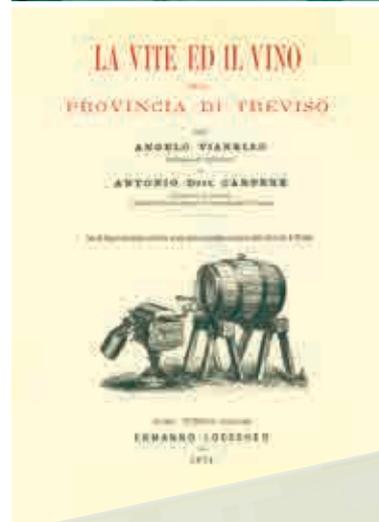
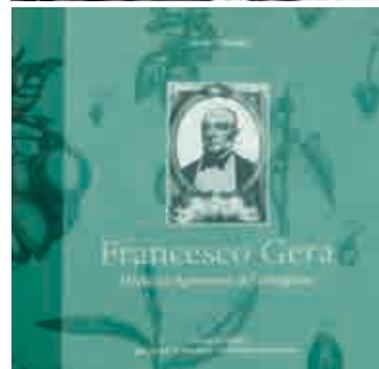
È la copia anastatica del libro pubblicato nel 1874 e che riportava i risultati di un'indagine sullo stato della viticoltura e l'enologia del trevigiano. Data la richiesta e la mancanza dei volumi, L'Unione ha provveduto nel 2011 alla ristampa di altre 100 copie. Il libro è accompagnato dalla interessantissima "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.