

Anno 2011  
N. 1

# NOTIZIARIO



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



### IN PRIMO PIANO

## Convegno e Assemblea

Domenica 22 maggio 2011  
nell'Aula Magna della Scuola  
si terranno l'Assemblea Annuale  
ed il 31° Convegno dell'Unione.  
Ricorderemo un nostro  
indimenticabile insegnante:

**Francesco Da Broi.**

A tutti i 25°- 50°- 60°  
di diploma: vengano a festeggiare  
con noi.

## Adottiamo un libro

Il successo dell'iniziativa.

## Riforma

Come cambia la nostra  
Scuola: la riforma Gelmini.

## Editoriale

Nel 2011 ricorrono il 135° della istituzione della Scuola ed il 65° della nostra Unione, due belle possibili dediche del nostro annuale Convegno.

Invece abbiamo voluto ricordare un nostro caro insegnante ed anche ex allievo, Francesco Da Broi, da tutti conosciuto come "Checo". Non è la prima volta che nel Notiziario vengono dedicati spazi che riportano aneddoti simpatici e coloriti raccontati da suoi ex allievi (vedi Notiziari 1-2005, 2-2005 e 2-2008). Stavolta vorremmo però ricostruire per intero la sua figura di "uomo", con le diverse sfaccettature di insegnante, di appassionato di letteratura e di uomo pubblico (è stato per ben due volte sindaco di Conegliano).

Perciò stiamo visionando e valutando quanto il figlio del "Checo", Gianantonio, ex allievo ed insegnante alla Scuola, sta reperendo nei diversi anfratti dove sono state riposte le cose di un tempo. Ci auguriamo di riuscire degnamente nell'intento.

Gli ex allievi hanno risposto con entusiasmo all'iniziativa "Adottiamo un libro", finanziando già da subito la sistemazione di alcuni particolarmente male in arnese. Ma dopo il restauro i libri dove vengono messi? Purtroppo la Scuola non dispone di un locale idoneo ad una loro adeguata conservazione. Ai due lati della Scuola ci sono ancora due edifici cadenti da sistemare: lo sappiamo tutti che mancano i denari, ma il bene in palio è talmente prezioso (vedi pagine 4 e 5) che vale la pena di cominciare a pensare su come risolvere il problema, ricordando che la Biblioteca è anche una parte rilevante della storia della Scuola, da valorizzare invece che lasciare al degrado e alla distruzione.



*Un sentito augurio  
di Buona Pasqua!*

# NOTIZIARIO

## dell'Unione ex allievi

della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano

### SOMMARIO

- 1** Editoriale
- 3** 31° Convegno e Assemblea annuale dell'Unione
- 4** Adottiamo un libro
- 5** I primi passi della Biblioteca della Scuola
- 6** Nel Benin i sogni diventano realtà
- 7** Come eravamo...
- 8** In ricordo di Gianfranco Manzoni
- 10** La presentazione del libro "Manzoni"
- 11** I 35 anni di diploma della 6ª C (diploma 1975)  
Prossimi incontri di classe: quelli del '56, quelli del '59 e quelli del '69
- 12** Sommario della Rivista di Viticoltura e di Enologia n.1-2-3-2011
- 13** Il riordino dell'istruzione Tecnica e Professionale nel settore agrario e vitivinicolo (Riforma Gelmini)
- 14** Museo "L. Manzoni" della Scuola Enologica di Conegliano
- 17** Per il 6° anno consecutivo il Co.Di.Tv. Consegna le borse di studio agli studenti della Scuola Enologica  
Gara di riconoscimento botanico
- 18** I Laureati dal 09/03/2010 al 16/12/2010 e le loro tesi  
Inaugurata l'Enoteca Veneta
- 19** Un grazie a...
- 20** Notizie tristi
- 22** Simbolismo botanico
- 23** L'angolo dei libri
- 24** Le nostre edizioni

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

**exallievienologia@gmail.com**

P. IVA 03636240263

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

IBAN IT68D0708461630CC0050620945

Recapito:

**Laboratorio Enochimico**

via Crevada, 69 - 31020 San Pietro di Fieletto (TV)  
Tel. 0438.451464 - Fax 0438.451468

**Presidente**

Severina Cancellier

**Direttore Responsabile**

Narciso Zanchetta

**In redazione**

Severina Cancellier, Desirée Mancin

Spedizione in Abbonamento Postale

Art. 2 comma 20/C - Legge 662/96 Filiale di Treviso  
Aut. Trib. Treviso n. 392/77

**Progetto e impaginazione**

Brandlife Srl, Conegliano (TV) - www.brandlife.it  
AD Maurizio Potocnik e Stefania Russolo

**Stampa**

Tipolito Scarpis, San Vendemiano (TV)

Come già riferito nell'ultimo Convegno e riportato nelle pagine 14-16 di questo Notiziario la Scuola sta preparando un progetto per la realizzazione di un "Museo Manzoni".

Alcuni docenti sono già da tempo impegnati nel lavoro di recupero, riordino e catalogazione dei numerosi "segni" legati alla attività di Preside e di Ricercatore rimasti alla Scuola. Numerosi sono i manoscritti, vetrini, microfotografie, attrezzature create appositamente dal Manzoni per svolgere al meglio le proprie attività scientifiche, che questi docenti hanno già recuperato. Il passo successivo dovrebbe essere la loro collocazione in locali adeguati, distribuiti tra i reparti di Scienze e di Viticoltura ed Enologia, dove creare un adeguato percorso logico-scientifico che ne illustri in modo chiaro ed esauriente il valore scientifico di quanto Luigi Manzoni ricercatore ha prodotto, a volte in modo molto originale, nella sua lunga attività.

Auguriamoci che la Scuola riesca a reperire i fondi necessari per l'attuazione del progetto, magari anche con l'intervento di qualche ex allievo.

Vorrei ricordare alla Scuola che esiste anche un altro reperto storico da salvare. Si tratta della vite di "Augusta", vitigno ad uva da tavola da Lui ottenuto e dedicato alla moglie, fatta piantare dal Manzoni vicino alla ex casa del preside; essa è ancora esistente ma in condizioni precarie, causa anche la mancata effettuazione di adeguati trattamenti antiperonosporici durante il periodo estivo. In questo caso non è questione di finanziamenti...

Passiamo ora alle solite problematiche legate al funzionamento dell'Unione. Sarete oramai stanchi di sentire le mie lamentele, ma ci sono ancora notevoli difficoltà nel funzionamento ordinario dell'Unione. Boccheggiando stiamo ancora a galla e riusciamo, con difficoltà ed a volte con risultati non proprio soddisfacenti, a svolgere quello che è il minimo delle attività: Notiziario e Convegni.

Ma il tempo passa, i soliti rimasti sono sempre più presi dagli acciacchi che inevitabilmente si presentano e porgono il conto.

Dove sono i ricambi? Capisco che molti pur volenterosi, sono fisicamente lontani e che altri sono presi dal lavoro e da carriere molto più gratificanti; in fondo il nostro è una sorta di volontariato.

Ma noto anche una notevole propensione a "delegare a quelli che già fanno così bene...", anche da chi oramai è alle soglie o già in pensione ed il tempo da impegnare lo avrebbe.

Nel 2012 ci sarà il rinnovo delle cariche, spero di avere proposte da ex allievi che, curiosi e desiderosi di rendersi utili, vogliono venire in Sede per cercare di capire come funziona e di che cosa abbiamo bisogno... per poi proporre la loro candidatura. Me lo auguro di cuore. Un'ultima cosa: vorremmo creare una mail list degli ex allievi, per cui vi invitiamo a comunicarci il vostro recapito e-mail all'indirizzo: **exallievienologia@gmail.com**.

Vi aspetto numerosi al Convegno e... ricordatevi di noi nei vostri incontri di classe.

*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 IT68D0708461630CC0050620945

# 31° Convegno e Assemblea annuale dell'Unione

IN PRIMO PIANO

L'incontro avrà luogo come sempre nel mese di maggio, domenica 22. Quest'anno sarà intitolato al ricordo di Francesco Da Broi, di cui ricorre il centenario della nascita.

La mattinata di lavori si apre con la nostra Assemblea Annuale Ordinaria, momento di incontro e dialogo tra noi e Voi tutti, a cui vi prego quindi di intervenire numerosi.

Durante il Convegno avrà luogo la riconsegna alla biblioteca di alcuni antichi volumi restaurati grazie sia alla annuale iniziativa della famiglia Segat che alla sensibilità di alcuni ex allievi che hanno entusiasticamente aderito alla iniziativa "Adottiamo un libro". Come sempre, nella parte finale del Convegno, la consegna delle medaglie d'oro "Carpenè" e "Ronchi"; delle borse di studio istituite dai "Diplomati 1969" – che così onorano i compagni di classe che non ci sono più – e dalla famiglia Segat in memoria di Mario.

Infine, la parte goliardica; la consegna dei distintivi d'onore ai colleghi che festeggiano il 25°, 50° e 60° anno dal diploma.

Ricordiamo che il conteggio dell'anzianità inizia dal termine della permanenza alla Scuola (ad es. nel caso di diploma di Perito Agrario e successivo diploma di Enotecnico il conteggio partirà da quest'ultima data).

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

## Convocazione dell'Assemblea Generale Ordinaria

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

Si terrà in prima convocazione **sabato 21 maggio 2011** alle ore 20.00 ed in seconda convocazione **domenica 22 maggio 2011** alle ore 9,15 per discutere il seguente ordine del giorno: Relazione della attività svolta nel 2010; Esame ed approvazione del Rendicon-



## Programma

- Ore 9,00** Registrazione dei partecipanti nell'Atrio della Scuola Enologica.
- Ore 9,15** Aula Magna: Assemblea Generale Ordinaria.
- Ore 10,00** Convegno Unione ex Allievi. Un ricordo del prof. Francesco Da Broi nel centenario della nascita.
- Ore 10,30** "Adottiamo un libro": riconsegna ufficiale alla Biblioteca della Scuola dei volumi restaurati.
- Ore 11,00** Medaglia d'oro A. Carpenè; Medaglia d'oro V. Ronchi; Borsa di studio "ex allievi del '69"; Borsa di studio "M. Segat". Consegna distintivi d'onore agli ex allievi che celebrano 25, 50, 60 anni di diploma.
- Ore 12,30** Brindisi alla Bottega del Vino.
- Ore 13,00** Pranzo al ristorante "Tre Panoce".

to Economico dell'anno 2010; Modifica dello Statuto, Varie ed eventuali. In seconda convocazione l'Assemblea è valida indipendentemente dal numero di partecipanti.

### Adesioni

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

fax **0438 451468**

e-mail: [exallievenologia@gmail.com](mailto:exallievenologia@gmail.com)

telefono **0438 451464**

(Simonetti Massimo, orario di ufficio), specificando: **la partecipazione al pranzo e il numero di 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 dell'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 compresi quindi anche gli oneri che dobbiamo sostenere per l'organizzazione del Convegno. Pertanto ci rivolgiamo a coloro che parteciperanno senza fermarsi al pranzo, per chiedere comunque il versamento di un tributo volontario.

# Adottiamo un libro

È una proposta che è stata presentata dalla Presidente all'ultimo Convegno e riportata nel Notiziario 2/2010. L'idea è stata subito da noi accolta considerando la tipologia di libri vecchi ed antichi, presenti nella biblioteca della Scuola ed il loro stato di conservazione piuttosto precario.

L'Unione aveva già effettuato l'intervento di restauro del "Catalogo della biblioteca" del 1885.

Lo scorso anno, la famiglia del collega scomparso Mario Segat, ha segnalato alla Scuola la sua intenzione di "passare" alla Scuola una certa cifra annuale in memoria del congiunto. La Scuola ha coinvolto l'Unione, che praticamente sta gestendo la problematica. Con la famiglia si è deciso di suddividere la somma in due iniziative: una borsa di studio ed il restauro di un libro vecchio o antico.

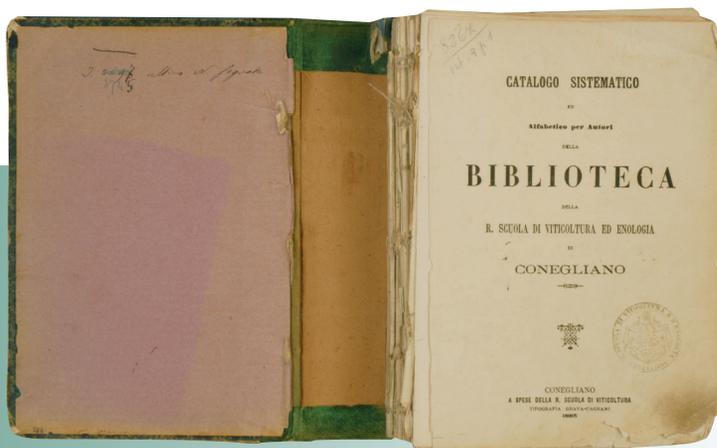
I libri "bisognosi" conservati in biblioteca sono parecchi, alcuni molto rari ed a volte anche di dimensioni tali da richiedere un impegno economico importante.

L'Unione ha pensato quindi di coinvolgere gli ex allievi contando sulla sensibilità verso queste problematiche di conservazione della nostra cultura e memoria, oltre naturalmente a mantenere un patrimonio che fa unica, anche in questo settore, la nostra Scuola. La scelta del libro da restaurare viene fatta dalla sottoscritta, assieme ad un rappresentante della Scuola (prof.ssa Santantonio) e con il determinante aiuto delle bibliotecarie.

I criteri sono nell'ordine: somma messa a disposizione dall'ex allievo, rarità ed interesse del libro.

Il restauro è fatto dalla ditta Gianotti di Trento, segnalataci dalla biblioteca "La Vigna" di Vicenza.

Al finanziatore del restauro viene con-



I libri scelti per la sistemazione sono stati:

- Volumen statuto rum legum, ac iurium tam ciuilium, quam criminaliu D.D. Venetorum, cum correctionibus Serenissimorum Principum pro tempore et practica summaria.....summa cura et studio D. Rizzardi Griffi..... Additis in hac nouissima edizione nonnullis legibus, recentioribus summa diligentia, & labore D. Petri Pinelli aduocati veneti. Venetiis: ex Typographia Ducali Pinelliana, 1709. Restauro a cura della Fam. Segat

- (1827) Elementi di agricoltura teorico pratica, compilata dai sig. dottori Giuseppe Moretti e Carlo Chiolini. Volume 1-4. Restauro a cura di Fabio Zardetto, titolare della Zardetto Spumanti.

- Sindair, John, Gatteschi (1811) Codice di sanità e di lunga vita, ovvero esposizione dei principi dietro i quali si può conservare la propria sanità. Restauro a cura di Sergio Casagrande.

- Pietro Caronelli (1783) Dei mezzi più facili per accrescere i fieni e i foraggi. Memoria del Nob. Pietro Caronelli. Venezia, appresso B. Milocco. Restauro a cura di Narciso Zanchetta.

L'Unione si è presa il carico del restauro dei seguenti 4 volumetti, il cui stato di conservazione e le ridotte dimensioni rendevano a serio rischio:

- Del Giudice Domenico (1782) Dell'Antico corso della Piave dalla piegatura sopra Capodiponte in giuso dissertazione recitata in una riduzione dell'Accademia degli Aspiranti di Conegliano li 23 febbraio 1778. In Ceneda per il Cagnani.

- (1825) Sulla macchina per la pigiatura delle uve inventata dal dottor fisico Ignazio Lomeni lettera che contiene alcuni cenni pratici intorno all'uso della medesima. Torino Tipografia Chirio e Mina.

- (1838) Nelle illustri nozze del Nobile signor Giuseppe Dr. De Manzoni podestà della r.a città di Belluno colla nobile signora Isabella de Wullerstorf e Urbain. Contiene Giambattista Zanini: Se la forza degli Stati moderni consista principalmente nel denaro o nelle virtù politiche. Belluno tipografia Tissi.

In un unico volume:

- Intorno agli affreschi eseguiti dal celebre Giovanni De Min nel castello di Conegliano. Cenni di Francesco Gera. Venezia, 1845.

- Piccola strenna a' suoi amici pel 1838, di Francesco Dal Fabbro. Padova, 1837.

- La sala di Cesare dipinta dal De Min nel palazzo Gera presso al castello di Conegliano. Versi di Pietro Beltrame. Treviso Andreola, 1840.



segnato il DVD del libro restaurato con la documentazione del prima e del dopo, e, a sua richiesta, l'inserimento di un segnalibro con il testo da lui indicato.

La riconsegna del libro alla Scuola verrà effettuata, da parte del finanziatore alla Scuola, durante il nostro Convegno annuale.

La risposta degli ex allievi è stata pronta e non potevo veramente dubitare della vostra generosità ed attaccamento ai bisogni della Scuola! Alcuni hanno chiesto chiarimenti riguardo all'iniziativa, altri hanno deciso di iniziare con il proprio impegno già nel 2011.

Severina Cancellier

# I primi passi della Biblioteca della Scuola

DALL'UNIONE

Dalla Rivista di Viticoltura e di Enologia N° 22 del 1885: "La Biblioteca della R. Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano è stata istituita nove anni or sono all'epoca della fondazione della Scuola stessa. Avviata sul principio con doni dei primi due insegnanti e di alcuni benemeriti cittadini e mecenati dell'Istituzione, fu poi rapidamente accresciuta pel dono della ricca e preziosa collezione di libri ed opuscoli agronomici già appartenente all'insigne agronomo Dott. Francesco Gera, nativo di questa città e qui morto nel 1867. Più tardi fu arricchita con l'acquisto della libreria privata del defunto Ispettore forestale Cav. Luigi Favero e successivamente pervennero doni da parte dei Ministeri di Agricoltura e delle Finanze, nonché da corpi scientifici, dalle Direzioni d'Istituti Agrari italiani e stranieri; molti invii furono fatti direttamente dagli autori. Inoltre sul bilancio della Scuola furono spese Lire mille all'anno per l'acquisto delle opere e pubblicazioni più recenti.

In tal guisa la Biblioteca è riuscita ricca di oltre 4000 fra volumi ed opuscoli, nei quali è copiosamente rappresentata la letteratura agronomica dell'ultimo decennio e vi è poi assai ricca la parte relativa alla Viticoltura ed Enologia non solo per ciò che si riferisce agli ultimi anni, ma altresì per la letteratura viticola ed enologica antica. Soprattutto interessante è la raccolta di libri ed opuscoli agronomici antichi e moderni già messa insieme dal Dott. Gera, il quale se ne è servito per la compilazione del suo celebre "Nuovo dizionario universale e ragionato di agricoltura" in 24 volumi. Perché un così interessante materiale possa essere facilmente usufruito dagli studiosi e soprattutto dagli studenti della R. Scuola, ai quali è concessa larga facoltà di servirsi anche a domicilio dei libri della Biblioteca, il Direttore della Scuola ha creduto opportuno di far redigere e pubblicare un Catalogo distinto sistematicamente per materia ed alfabeticamente per

autore, di circa 300 pagine. Il Direttore della Scuola venne coadiuvato con zelo nella compilazione delle schede per la redazione del Catalogo dai Professori e dagli Assistenti e Dottori tirocinanti presso la Scuola ed in special modo dal Prof. Dott. Vincenzo Mancini.

Alla Scuola poi pervengono oltre 60 periodici di scienza e delle varie industrie agrarie fra i migliori degli italiani e degli stranieri; fra questi trovano posto anche i principali periodici d'oltre atlantico in modo che il movimento scientifico di tutto il mondo non sfugge agli studiosi".

La biblioteca della Scuola andò successivamente arricchendosi, ed i volumi aggiunti puntigliosamente appuntati nel Catalogo.

Ma una grave sventura doveva abbattersi sulla nostra zona. Dopo la rotta di Caporetto le armate nemiche dilagarono fino al Piave, occupando anche Conegliano.

A pagina 101-105 del libro "La Scuola Enologica di Conegliano" scritto da Mario Ulliana, così si descrive la situazione creatasi.

"...In città si è insediato col suo quartier generale il generale austriaco Ludwig Goiginger, comandante il XXIV corpo d'armata, che al tempo della battaglia del solstizio (giugno 1918) sarà fiero protagonista dell'iniziale successo nemico del saliente del Montello.

...Anche sulla Scuola passa la furia distruttrice della guerra. Nulla fu risparmiato: una parte degli edifici in completa rovina, la restante letteralmente saccheggiata di ogni altra cosa asportabile. Non più porte né finestre. Ma non solo: tutto l'imponente patrimonio, accumulato in tanti anni di cure e sacrifici solerti, le collezioni dei gabinetti scientifici, le ricche dotazioni di vitigni speciali coltivati in campagna, la biblioteca ricca di 10.000 volumi, la imponente suppellettile scientifica, le collezioni ampelografiche, il parco delle macchine agricole e dei modelli, i prodotti, il bestiame, tutto fu travolto, distrutto o disperso. Non più un libro o un apparecchio. Rasi al suolo i vigneti.

Sembra che le truppe germaniche di occupazione nei primi due mesi si limitassero all'asporto del bestiame bovino, cavalli, suini, del vino (900 hl), dei distillati (60 hl) e di tutti i prodotti agrari, rispettando invece il materiale scientifico, i libri, i mobili, le macchine agrarie e tutto il fustame, totalmente depredati invece dopo il gennaio 1918 dalle truppe austroungariche che subentrarono.

Ascoltando le testimonianze della moglie di Giovanni Celotti, sarto, Lucia e della nuora Gina, abitanti nei pressi dell'edificio della scuola, furono asportati da 8 a 10 autocarri di materiale scientifico, collezioni pregiate e libri rari, secondo la scelta operata da



una dottoressa in scienze naturali, alta, bionda, venticinquenne, accompagnata da un ufficiale superiore austriaco, di stanza presso un Comando di Vittorio Veneto.

Furono rubate anche 60 botti di pregevole fattura, donate alla scuola nella ricorrenza del 25° anniversario della sua fondazione, oltre a 10 tini, macchine e attrezzi enologici.

Una piccola parte della suppellettile scientifica fu fortunatamente messa in salvo da un sergente bresciano del 2° Autoparco, certo Guido Ghidoni, il quale, dopo che il suo reparto era ripiegato a Treviso, ottenne per la sua insistenza un autocarro con cui ri-

tornò a Conegliano quando stavano già per sopraggiungere gli invasori e recuperò quanto possibile del materiale da lui considerato più pregiato (tra cui qualche bilancia, microscopi, polarimetri), che il suo comando diede in consegna alla Scuola di pomologia e orticoltura di Firenze.

...Nel gennaio del 1919 Giunti scriveva alle Scuole superiori e speciali di agricoltura chiedendo di donare alla Scuola copia delle loro pubblicazioni, volumi che possedevano in doppio o in diverse edizioni, prodotti chimici e materiale didattico in genere. Arrivò invece dopo pochi giorni una notizia confortante, inaspettata.

Da Udine quel Sindaco scriveva che presso il macello comunale, in un grande deposito di carte da macero che gli austriaci si proponevano di spedire alle loro cartiere, c'era un gran mucchio di libri col timbro della scuola, evidentemente quelli giudicati di minor valore, e opuscoli, riviste, progetti, manoscritti, registri dei verbali. Se ne era accorto un impiegato daziario, certo Enrico Biasutti.

Il lavoro di cernita richiese qualche mese di paziente lavoro e finalmente il 9 maggio Giunti poté inviare tre camion per ritirare i volumi e i documenti".

*Severina Cancellier*

## Nel Benin i sogni diventano realtà



**Alessandro Toffoli, enotecnico 1981, è da anni direttamente impegnato in un progetto umanitario in Africa, in Benin, prestandovi la sua personale attività, accompagnato anche dalla famiglia, durante il periodo delle ferie. Fedele alla sua formazione viticolo-enologica ha piantato, con barbatelle provenienti dall'Italia, un vigneto sperimentale attualmente in fase di allevamento con le varietà Malvasia b., Tempranillo n. e Muscat (da tavola).**

Dal 1998 fra l'Associazione Famiglie Rurali "Sinistra Piave" e la diocesi di Natitingou in Benin, esiste una collaborazione che ha portato quella regione a riprendere la speranza di vita. Ex colonia francese, il Benin, non ha risorse naturali importanti ma i suoi abitanti si sono impegnati molto per riuscire a trovare la sussistenza economica e quindi la libertà dalle multinazionali. In questo contesto noi ci siamo trovati a lavorare grazie all'amicizia che ci lega con mons. Pascal N'Koue Vescovo della diocesi di Natitingou. Partiti con un semplice allevamento di galline ovaiole, oggi collaboriamo a: una scuola famiglia (che richiede la residenzialità dei partecipanti), dove si alterna lo studio al lavoro; una scuola con il ciclo di studi completo, dalla materna alla media; una scuola per sordomuti; una scuola con alloggio per bambini stregoni (detti così perché accusati di malocchio a causa di

piccole deformazioni e per questo abbandonati); una scuola per ragazze (altrimenti destinate a spose in età adolescenziale); un ospedale; una collaborazione con Slow-Food per far diventare presidio il riso di Natitingou. È facile capire che l'impegno è notevole, ma anche le soddisfazioni, pensate solo a due cose: nel mio primo viaggio nel 2000 la scolarità nei villaggi era quasi zero, oggi saremo all'80%; ogni posto che ci fermavamo c'erano persone che chiedevano di venire con noi in Europa, oggi ci fanno festa quando andiamo a trovarli! Cerchiamo di buttare un seme nel mondo perché ci sia un equilibrio migliore e tutti possano vivere del loro lavoro e nel loro territorio.

Non finirò mai di ringraziare tutti quelli che a vario titolo e in vario modo collaborano per farci raggiungere gli obiettivi. A presto.

*Alessandro Toffoli*



# Come eravamo...

DALL'UNIONE



1.



2.

**1.** Gli enotecnici diplomati del 1951 ospiti della Ditta Cinzano e del professor Mensio. Si riconoscono: Lionillo Mazza, Antonio Murenu, Romolo Morettini, Luigi Prativiera, Giampaolo Pujatti, Orazio Milano, Gianfranco Boschi, Attilio Vida, Francesco Candiago, Giorgio Gionchetti, Francesco De Rosa, Augusto Madaro, Lino Pelizzo, Mario Comini, Fulvio Terenzi, Carlo Mattioni, Ottavio Fini, Giovanni Petri, Prativiera. Accompagnati dai professori Gianfranco Manzoni, Antonio Basso e Dionisio Castellarin.

**2.** Un bell'incontro di classe dei diplomati del 1956, probabilmente al ristorante "Tre Panoce" di Conegliano. Con i professori Sergio Battistella, Averardo Pinelli, Francesco Da Broi, Mario Vettori, Aurelio Moretti, Antonio Basso e Dionisio Castellarin, si riconoscono Giancarlo Begnoni, Danilo Bettini, Oscar Voigtlander, Bruno Da Dalt, Franco Zanessi, Pietro Giacomini, Giorgio Mascarin, Pierluigi Menini (diploma 1957), Pietro Pittaro, Giuseppe Zanardo, Giuseppe Vazzoler, Enrico Pasetti, Benso Bertolasi, Pietro Gallo e Luigi Modanese.



3.

**3.** Una allegra compagnia in una Conegliano notturna degli anni '60: Luciano Pavan... cavalca Franco Roitti; Renzo Cielo, Lucio Bassanese; il grataciolo è composto da Giambattista Scaramellini, Giampaolo Dallari e Gioacchino Savoia. Per finire Rino Moretti con Vincenzo Bidasio che saluta. Chi era il fotografo?

**4.** Anno scolastico 1980-81: Una lezione di degustazione della classe 6 C. Da sinistra i componenti della allegra brigata: Paolo Grillo, Pietro Zanatta, Sergio Bolzan, Sandro Toffoli, Mauro Meneghin, Sileo Venturin e Giovanni Bolzan.



4.

# In ricordo di Gianfranco Manzoni



Ad un mese dalla scomparsa del mio caro papà molti di quelli che lo hanno conosciuto mi hanno chiesto di raccogliere almeno brevemente la memoria del suo operato. Mi sono quindi adoperato trovando moltissimo materiale, pubblicazioni, riconoscimenti ed infine un breve curriculum da lui stesso redatto nel 1996. Da questo sono partito aggiungendo ad esso le importanti notizie relative al periodo della seconda guerra mondiale (da lui altrimenti mai citate) ed altri piccoli dettagli e considerazioni di un figlio. Non è quindi il mio uno sforzo celebrativo ma un tentativo, non certo all'altezza, di rendergli un po' del merito che gli si deve, credo anche istituzionalmente. Giovanni Manzoni nasce a Conegliano il 28 ottobre 1923, figlio unico del padre Luigi Manzoni, illustre studioso e accademico di fama internazionale (nonché creatore dei famosi "Incroci Manzoni", frutto di sperimentazioni genetiche complesse sulle uve). Giovanni Manzoni è per tutti gli intimi solo Gianfranco; infatti Gianfranco è il suo nome di battesimo, mentre Giovanni è il suo nome registrato erroneamente all'anagrafe. Lui stesso scopre di chiamarsi Giovanni all'età di 6 anni, andando a scuola. Compiuti gli studi classici, Giovanni Manzoni si iscrive alla Facoltà di Scienze Agrarie a Bologna, ma allo scoppio

della seconda guerra mondiale viene arruolato e assegnato a prestare servizio militare presso una stazione meteorologica. Qui, a causa di una fuga di notizie a favore dei partigiani, viene accusato dai fascisti di alto tradimento, processato e condannato a morte (nonostante fosse estraneo alla vicenda). Prima dell'esecuzione viene graziato. Dopo un fuga rocambolesca dalla prigione (aiutato da un ufficiale tedesco amico devoto del padre Luigi) viene catturato e mandato in un campo di prigionia in Austria dal quale riuscirà a fuggire soltanto due anni più tardi, rimanendo poi per sei mesi alla macchia con dei compagni di fuga. Alla fine della guerra, quando fa ritorno a casa, pesa 35 kg. Racconta la madre: "appena rientrato dalla guerra, quanto si alzava da tavola, Gianfranco raccoglieva il pane rimasto sul tavolo e se lo metteva in tasca". Dell'esperienza della guerra parlerà poi rarissimamente e solo in privato. Racconterà di come si era salvato nascondendo nella neve il pane che aveva dovuto scaricare dal camion dei tedeschi, recuperandolo poi ogni notte poco alla volta per nutrirsi; di quel Natale passato nel bosco a cacciare con le sole mani; di quegli aerei che con la mitraglia avevano cacciato lui, proprio come un animale della foresta; di quel suo amico che correndo era stato colpito dai proiettili di quegli aerei; delle tante volte in cui era stato messo al muro e di quei tanti giorni in cui aveva avuto solo fame non sapendo mai se domani ci sarebbe stato ancora. Ciò che mi ha sempre colpito di mio padre era la sua grande capacità di giudicare con chiarezza chi aveva di fronte; sembrava avere come un intuito e alla fine non si sbagliava quasi mai. Forse era semplicemente l'esperienza, le cose che aveva visto. Le stesse cose che gli permettevano di non essere però mai categorico e sempre misurato. Era come se tutta la sua vita fosse "in più"; "qualcosa" che avrebbe potuto non avere. Penso che l'e-

sperienza della guerra oltre a forgiare un uomo forte e schivo avesse infonduto vita a quel "filosofo" che molti hanno conosciuto nel privato. Nonostante la guerra e la prigionia nel novembre del 1946 all'età di soli 23 anni Giovanni Manzoni si laurea in Scienze Agrarie a Bologna. Subito inizia la sua attività di ricerca e la specializzazione nel settore vitivinicolo – prendendo tra l'altro parte attiva alla ricostruzione viticola dell'Emilia del dopoguerra – presso la Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia (oggi Istituto Sperimentale per la Viticoltura) di Conegliano (TV), dapprima come assistente volontario e poi come borsista del Ministero dell'Agricoltura. Nell'ottobre del 1949 entra nei ruoli del Ministero della Pubblica Istruzione vincendo un concorso indetto per la cattedra di viticoltura e di enologia negli Istituti tecnici Agrari Specializzati; viene assegnato alla predetta cattedra della Scuola Enologica di Alba e poi trasferito in quella di Conegliano, ove rimane fino al 1962. In questi anni d'insegnamento della viticoltura e dell'enologia presso l'Istituto di Conegliano si occupa del rimodernamento della Cantina della Scuola e della ricostruzione di gran parte dei vigneti dell'azienda agricola continuando anche a svolgere ricerche sperimentali. Ma è soprattutto un professore acuto e appassionato. Ai suoi allievi insegna un mestiere ed una passione; per molti di questi sarà per sempre un'istituzione ed una guida. Ho visto fino a pochi mesi prima della sua scomparsa molti andarlo a visitare con la devozione che si ha solo per i maestri veri. Uomini, imprenditori che hanno fatto fortuna in Australia o in Sud America (proprio con il vino) gli rendevano omaggio come se ancora gli dovesse tutto. In questi anni la fama delle sue competenze uniche nel campo aumenta e Dal Ministero della Pubblica Istruzione è chiamato a far parte di varie commissioni giudicatrici. Svolge inoltre un'intensa attività di consulen-

za sia in Italia che all'estero entrando in contatto con molti tra i maggiori produttori di vini e distillati del mondo (in Italia, Europa, Africa, Sud America, ecc.), dei quali guadagna l'amicizia e la stima. Se gli chiedo qualcosa di questo periodo della sua vita, lui, con la sua solita umiltà, mi diceva semplicemente che aveva avuto la fortuna di essere un "monocolus in terra coecorum". Nel 1957 Giovanni Manzoni sposa Wanda Casagrande, dalla quale avrà quattro figli e con la quale passerà tutta la vita. Wanda è un'impresaria energica al fianco del padre, ma con il matrimonio lascia tutto per dedicarsi interamente alla famiglia ed alle sue passioni, che allora erano la pittura e l'architettura (più avanti passerà ad interessi sempre più spirituali, fino all'impegno attivo in Associazioni Cattoliche legate alla religiosità carmelitana). Nel 1957 Wanda è soprattutto una giovane donna straordinariamente bella ed innamorata di questo già notissimo e stimato professore che era mio padre. A cavallo tra il 1957 e il 1958 il Prof. Giovanni Manzoni fu richiesto dall'allora Assessore alle finanze della Provincia Autonoma di Trento Bruno Kessler per dirigere la scuola enologica di San Michele all'Adige. Vi è testimonianza che in quell'occasione Manzoni disse: "io vengo solo se a S. Michele avete intenzione di fare qualcosa di meglio che a Conegliano". Un temperamento come quello di Bruno Kessler non poteva che accettare la sfida; tra i due nacque un rapporto di fiducia, di stima reciproca e di amicizia che mai fu incrinato. Il Prof. Giovanni Manzoni ebbe quindi il compito e il merito di traghettare la piccola Scuola che era allora l'Istituto di S. Michele verso quel grande Istituto che oggi tutti conosciamo. Lo fece, come nel suo stile, curando il progetto nei minimi dettagli: sapientemente ed umilmente. Tecnicamente: nel 1958 quindi - previo accordo tra il Ministero della P.I. e la Provincia Autonoma di Trento - gli viene affidato l'incarico di istituire presso l'Istituto Agrario Provinciale di San Michele all'Adige un Istituto Tecnico Agrario, legalmente riconosciuto, specializzato in viticoltura ed enologia e di assumerne la presidenza. Nel 1962 si dimette dai ruoli dello Stato e passa alla Provincia Autonoma di Trento per dedicarsi completamente ai vari settori di atti-

vità dell'Istituto di San Michele all'Adige di cui nel 1970, pur rimanendo anche preside, diviene direttore generale e vi rimane fino al settembre 1985, data del suo collocamento a riposo. Moltissimo si potrebbe dire di questo periodo ma in conclusione una sola cosa: tutta la sua carriera e competenza sono state messe al servizio della Provincia Autonoma di Trento ed in particolare dell'Istituto Agrario di S. Michele che all'epoca del pensionamento aveva così raggiunto il suo apice. In questi anni si è svolta la nostra vita di figli e quella di tanti amici. Sembra banale, ma non si può non dire questa caratteristica fondamentale di papà: la sua straordinaria accoglienza che non ha mai fatto sentire a disagio nessuno che fosse entrato nella nostra casa; una casa per questo sempre piena di amici, spesso legati dalla vicinanza al Santuario Carmelitano delle Laste. Dal 1985 sino alla fine del 2007 il Prof. Giovanni Manzoni è vissuto a Trento nella sua casa di via Olivi, alle Laste. In questi anni, oltre a prestare ancora la Sua preziosa consulenza presso vari noti Istituti del territorio trentino, si è dedicato ai suoi ben 17 nipoti ed al suo hobby, la falegnameria. Ha costruito molti mobili e giocattoli in legno per tutta la sua numerosa discendenza, sempre con la precisione e la cura che ha contraddistinto tutto il suo operato. Nel 2008, per problemi di salute della moglie Wanda, si è trasferito a Conegliano, nella sua casa di origine, vicino alle due figlie lì residenti. Ha vissuto questi ultimi anni a Conegliano con grande dignità e riconoscenza ad una vita che sembrava essere ancora, come era stata sempre per lui, in più. Il 19 ottobre 2010, dopo un improvviso aggravarsi della sua condizione di salute, è morto nella sua casa di Conegliano, in via Rosselli 33. Le sue figlie, misteriosamente risvegliate nella notte, lo hanno accompagnato nei suoi ultimi respiri. Se ne è andato così, in silenzio e con discrezione, come aveva fatto ogni cosa. Se chiedo a chi lo ha conosciuto di dirmi in una sola parola chi era mio padre tutti mi rispondono allo stesso modo: "un signore". È stato autore di una quarantina di pubblicazioni tecnico-scientifico-didattiche su argomenti viticolo-enologici, nonché relatore in convegni del settore e docente a contratto presso istituti Universitari.

È stato Accademico Ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. È stato per vari anni componente del Consiglio di Amministrazione del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige che, sotto la sua direzione ha visto nascere e crescere. È stato membro dell'Ordine Nazionale degli Assaggiatori di Vino, di cui per parecchi anni ha ricoperto la carica di Delegato, dapprima per la provincia di Treviso e poi per quella di Trento. È stato socio di alcune confraternite vitivinicole italiane ed estere. A fine carriera è stato in viaggio negli Stati Uniti quale rappresentante della viticoltura italiana e relatore di un ciclo di conferenze ed interviste nelle principali città statunitensi: New York, Los Angeles, San Francisco. All'inaugurazione del 19° Vinitaly di Verona (1985) gli è stato attribuito il riconoscimento di "Benemerito della Vitivinicoltura Italiana" con la consegna della "Gran Medaglia di Cangrande della Scala". Dopo il pensionamento, il Consiglio di Amministrazione dell'Istituto Agrario Provinciale di San Michele all'Adige gli ha consegnato una medaglia d'oro quale riconoscimento per l'attività svolta ed ha "intitolato" un'aula in suo onore. Il Ministero della Pubblica Istruzione gli ha conferito la Medaglia d'Oro con Diploma di Prima Classe dei Benemeriti della Scuola, della Cultura e dell'Arte. È stato un papà buono, che ci ha lasciati liberi, sostenendoci sempre.  
*Trento, 19 novembre 2010*

*Franco Manzoni*

*Luigi e Gianfranco Manzoni nell'Aula di degustazione della Scuola.*



## ELENCO PUBBLICAZIONI DEL PROF. GIANFRANCO MANZONI

1. *Possibilità della formazione di un periderma esterno nelle Euvitis - Riv. Vit. Enol. Conegliano, 1948*
2. *Il Sigaraio della vite - Riv. Vit. Enol. Conegliano, 1949*
3. *La forma di allevamento della vite a raggio (in collaborazione) Riv. Vit. Enol. Conegliano, 1949*
4. *Osservazioni sulla campagna viticola 1949 e consigli per quella 1950 (in collaborazione) Riv. Vit. Enol. Conegliano 1949*
5. *La cecidomia della vite - Riv. Vit. Enol. Conegliano 1949*
6. *Un nuovo metodo di innesto: una marza unica su due soggetti saldati tra loro - Riv. Vit. Enol. Conegliano, 1949*
7. *Fillossera e terreno sabbioso - Riv. Vit. Enol. Conegliano, 1950*
8. *Su un caso di appassimento dei grappoli - Riv. Vit. Enol. Conegliano, 1950*
9. *Gli Eulecanium della vite - Riv. Vit. Enol. Conegliano 1950*
10. *Su alcuni anticrittogamici sperimentati sulle viti nel 1949-1950 - Riv. Vit. Enol. Conegliano 1950*
11. *Attraverso vigneti e cantine francesi e svizzeri - Riv. Vit. Enol. Conegliano, 1950*
12. *Indagini sulla lotta contro la cocciniglia cotonosa della vite (in collaborazione) Annali della sperimentazione agraria Roma, 1951*
13. *Determinazione di alcune variabili su talee di vitigni portinnesti - Annali della sperimentazione agraria Roma, 1952*
14. *Considerazioni su differenze anatomiche in radici di barbatelle di Vitis Vinifera, V. Riparia, V. Rupestris e V. Berlandieri - Annali della sperimentazione agraria Roma, 1951*
15. *Termocondizionamento previnificatorio delle uve (in collaborazione) Riv. Vit. Enol. Conegliano, 1952*
16. *Gli allievi della Scuola Enologica di Conegliano in visita alle zone viti-vinicole del Reno, della Mosella e della Champagne (in collaborazione) Riv. Vit. Enol. Conegliano, 1952*
17. *L'impiego dei preparati enzimatici in enologia (in collaborazione) Riv. Vit. Enol. Conegliano, 1953*
18. *I vini spumanti (1958) - Stampato a cura dell'autore.*
19. *Il grappolo d'uva e la sua raccolta (1959) - Stampato a cura dell'autore.*
20. *Lo stabilimento enologico ed i vasi vinari (1959) - Stampato a cura dell'autore.*
21. *Introduzione alla vinificazione (1960) - Stampato dal Comitato Vitivinicolo di Trento.*
22. *I sistemi di vinificazione (1960) - Stampato dal Comitato Vitivinicolo di Trento.*
23. *Guida alla vinificazione (1960) - Italia vinicola ed agraria, Anno L, n° 9, Casale Monferrato.*
24. *Sistemi di vinificazione (1960) - Italia vinicola ed agraria, Anno L, n° 9, Casale Monferrato.*
25. *Moderni sistemi di vinificazione (1961) - Stampato a cura dell'Istituto Tecnico Agrario di Conegliano.*
26. *Vermut e vini aromatizzati (1964) - Quaderni dell'Istituto Agrario Provinciale di San Michele all'Adige.*
27. *Osservazioni e consigli in tema di viticoltura (1966) - Almanacco Agrario, Trento.*
28. *Chardonnay o Pinot bianco? (in collaborazione) (1967) - Almanacco Agrario, Trento.*
29. *La voce della Presidenza (1967) - El mostador - n° 1 - Istituto Tecnico Agrario San Michele all'Adige.*
30. *Cenni sulla fermentazione vinaria e sui suoi agenti (1968) - Quaderni dell'Istituto Agrario Provinciale di San Michele all'Adige.*
31. *Cenni sulle malattie dei vini (1969) - Quaderni dell'Istituto Agrario Provinciale di San Michele all'Adige.*
32. *Ruolo e prospettive del laureato in agraria (1973) - Convegno a cura della Facoltà di Agraria dell'Università di Padova, svolto durante la fiera di Verona.*
33. *Incontri-dibattito sui vini trentini: Merlot-Cabernet (1974) - Camera di Commercio, Trento.*
34. *Incontri-dibattito sui vini trentini: spumanti (1974) - Camera di Commercio, Trento.*
35. *Istituto Agrario Provinciale di San Michele all'Adige: 1874-1974 (in collaborazione) - XIV Congresso Internazionale della Vite e del Vino, San Michele all'Adige.*
36. *Istituto Agrario Provinciale di San Michele all'Adige: 1874-1974 (1975) (in collaborazione) - Almanacco Agrario di Trento.*
37. *Scuole enologiche e preparazione dell'enotecnico (intervista) (1976) - L'Enotecnico, Milano*
38. *Proposte e suggerimenti per l'adeguamento delle istituzioni presenti nel complesso di San Michele all'Adige (Relazione di gruppo) (1977) - Ass. Agricoltura Prov. Autonoma di Trento.*
39. *Ristrutturazione degli Istituti Tecnici Agrari Specializzati in Viticoltura ed Enologia (Relazione di gruppo) (1977) - Istituto Agrario Provinciale San Michele all'Adige.*
40. *Viticultura ed enologia nella scuola e nella professione (1978) - L'Enotecnico, Milano*
41. *L'impegno di una scelta. Interviste (1980-1983) - Centro di orientamento professionale. Prov. Autonoma di Trento.*
42. *Per una professionalità conforme alle attuali esigenze del settore vitivinicolo (in collaborazione) (1983) - Atti Accademia Italiana della vite e del Vino.*

## La presentazione del libro “Manzoni”

Il luogo dove dal 1868 ebbe sede la Società Enologica trevigiana, attualmente ospita la Associazione Dama Castellana. Tra le manifestazioni organizzate a Conegliano da questa Associazione ricordiamo il Concorso Regionale Enoconegliano “Selezione Vini Veneti”, nell’ambito del quale vengono assegnati il “Premio Speciale Tullio De Rosa” ed il “Premio Speciale Luigi Manzoni”. In questa sede, dove l’Unione è stata ospitata grazie all’interessamento di Angelo Nardi, l’11 marzo scorso il professor Luciano Caniato ed il dr. Giuseppe Palugan, appassionati storici ed autori di varie pubblicazioni sulla storia e sulla realtà coneglianese, hanno presentato alla

cittadinanza l’ultimo libro dell’Unione “Luigi Manzoni, genetista alla Scuola Enologica di Conegliano”. Erano presenti gli autori, gli ex allievi Carlo Miconi e Severina Cancellier, che hanno dialogato con i due presentatori approfondendo alcuni aspetti dei “personaggi e delle vicende della vecchia Conegliano e della sua gloriosa Scuola Enologica”. Ad una richiesta speci-

fica è stato anche illustrato il notevole e lungo lavoro di miglioramento genetico effettuato da Luigi Manzoni. L’evento, che ha visto tra i presenti anche il Sindaco di Conegliano, l’ing. Alberto Maniero, ha avuto un notevole successo di presenze; ci auguriamo che ciò sia buon augurante per la vendita del nostro libro.

Severina Cancellier



# I 35 anni di diploma della 6<sup>a</sup> C (diploma 1975)

DALL'UNIONE



Ci siamo seduti tutti allo stesso posto, il 23 maggio 2010, nella nostra classe di "sesta", 35 anni dopo.

Certamente più emozionati di quando dovevamo affrontare un compito, o nella spasimante attesa di seguire

quel dito, del professore, che percorreva tutti i nostri nomi sul registro e, nel punto in cui si fermava, già si sapeva a chi sarebbe toccata la "matanza". Belle emozioni! E le stesse sono continuate dopo, a rivedere e a

ricordare gli aneddoti racchiusi in quelle aule, nei lunghi corridoi, nella sala degustazione, nella magnifica aula magna.

E poi tutti al convivio lì vicino, "alla Costabella", quasi a voler rimanere ad assaporare quell'aria che ci ha accompagnato nei nostri anni più belli (senza retorica!). E poi il Karaoke con il maestro Soprani ed il vecchio coro dove primeggiano il D'Ambros, il Coser, il De Biasi (quest'ultimo il "collante" della classe, sempre tante grazie Roldano..) con le ormai collaudate stonature del Salatin e del Sclaris. E ancora avanti così fin verso sera, per terminare da Ugo, il paron della Guizza, a sorseggiare l'ultimo Prosecco prima dei malinconici saluti. Malinconici anche nel ricordare chi ci ha lasciato, a Morandini Franco, ma che, ne siamo sicuri, è sempre stato lì con noi, durante tutta quella splendida giornata.

*Fiorello Terzariol*

## Prossimi incontri di classe...

### QUELLI DEL '56

Luigi Modanese organizza l'incontro annuale dei diplomati del 1956, che si svolgerà nei giorni 5-8 maggio prossimi ed avrà come meta la penisola Istriana. Sono previste le visite dell'Istituto di Parenzo ed alla Cantina Sociale di Capodistria, con incontri tecnici e degustazioni dei vini locali (...e non solo....).

Sulla strada del ritorno una fermata obbligatoria, dal collega Pietro Pittaro, con visita al Museo, ai vigneti ed alla Cantina dove gusteremo un aperitivo friulano. Poi tutti a tavola per salutarci in allegria.

### QUELLI DEL '59

Mario Azzano informa "Quelli del '59" che l'incontro annuale è stato programmato per i giorni che vanno dal 19 al 22 maggio con sede nelle

soleggiate dolci colline di Bertinoro (FC) terra dei famosi vini Trebbiano, Sangiovese e Cagnina. L'incontro è organizzato dai colleghi Antonio De Coppi con la collaborazione di Piero Montanari. Colleghi, la Romagna ci aspetta, con garbata festosa allegria alle terme di Fratta per offrirvi dei giorni indimenticabili.

### QUELLI DEL '69

Francesco D'Alessandro, assistito dalla moglie Giuliana, sta organizzando dal 2 al 5 giugno prossimi una "Tornata" in Umbria. Si pernoverà ad Assisi, base di partenza per le diverse visite, Perugia, Gubbio, Torgiano... Arrivederci in terra Umbra!

L'Unione ex Allievi è proprietaria della Rivista la cui gestione è affidata all'attuale CRA - Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano.

## SOMMARIO DELLA RIVISTA DI VITICOLTURA E DI ENOLOGIA N.1-2-3-2011

M. GARDIMAN - Recupero, conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche viticole.

M. GARDIMAN, M. GIUST, R. CARRARO, M. BARILE - Il ruolo delle collezioni CRA-VIT nella conservazione, caratterizzazione e valorizzazione della biodiversità viticola.

R. CARRARO, M. GARDIMAN, M. GIUST, S. MENEGHETTI, M. CRESPIAN - Caratterizzazione e identificazione dei vitigni: il database "Identivit".

A. B. ARMANNI, L. RANDELLINI, P. VALENTINI, F. GIANNETTI, M. LEPRINI, P. STORCHI - Recupero, tutela e valorizzazione delle identità viticole dell'Italia centrale.

F. FAGGIOLI, D. LUISON, G. CHIOTA, M. BARBA - Selezione sanitaria della vite in Italia centro-meridionale.

M. CRESPIAN, A. FABBRO, S. GIANNETTO, S. MENEGHETTI, C. PETRUSSI, F. DEL ZAN, P. SIVILOTTI - Il germoplasma viticolo minore del Friuli Venezia Giulia: risultati di una capillare ricognizione sul territorio.

C. ZAVAGLIA, M. PECILE - La certificazione dei materiali di moltiplicazione vegetativa della vite quale punto di congiunzione tra ricerca e attività vitienologica.

G. MASI, L. TARRICONE, A. CALÒ, M. BORGO, P. TAMBORRA, A. COSTACURTA, M. CRESPIAN, S. MENEGHETTI, R. CARRARO, G. GENTILESCO - Studi sul vitigno Primitivo.

M. GARDIMAN, M. NIERO, E. ANGELINI - Attività di miglioramento genetico della vite svolte da CRA-VIT: la selezione clonale.

M. CRESPIAN - Studi di genomica per il miglioramento genetico della vite.  
B. DE NARDI, M. DE ROSSO, A. DALLA VEDOVA, R. FLAMINI, M. CRESPIAN - Il processo di maturazione dell'uva: un contributo da studi di trascrittomico e metabolomico.

C. MARÈ, A. APRILE, E. TOCCI, L. CORINO, L. CATTIVELLI - Interazione pianta-ambiente: effetti del portainnesto e del suolo sulla variazione del trascrittoma in vite.

E. FRARE, S. MENEGHETTI, M. CRESPIAN - L'evoluzione nell'uso dei marcatori microsatellite per l'identificazione varietale in *Vitis* spp.

S. URSO, M. ZOTTINI, C. RUBERTI, F. LO SCHIAVO, G. VALÈ - Sviluppo di un sistema di trasformazione transiente in foglie di vite usando *Agrobacterium tumefaciens* per studi di genomica funzionale attraverso il silenziamento genico.

F. PUNELLI, F. FAGGIOLI, P. UVA, A. FERRARINI, G. PASQUINI - Espressione genica in viti infette da fitoplasmi e virus.  
B. DE NARDI, S. GIANNETTO, M. CRESPIAN - Utilizzo della PCR quantitativa per distinguere mutanti per il colore della buccia in vite.

S. MENEGHETTI, A. CALÒ, A. COSTACURTA, E. FRARE, M. CRESPIAN - Valutazione della variabilità intra-varietale in vite ai fini dell'identificazione clonale.

E. GARCIA-MORUNO - Studi di genomica per il progresso del miglioramento della vite e dei microrganismi vinari: aspetti enologici.

R. FLAMINI, M. DE ROSSO, A. DALLA VEDOVA, F. AGNOLIN, R. SERAGLIA, P. TRALDI, A. BERTAZZO - La caratterizzazione varietale dell'uva attraverso lo studio del profilo delle proteine dei vinaccioli: indagine sul rapporto genitore-figlio tra Raboso Piave e Raboso Veronese.

E. VAUDANO, O. NOTI, A. COSTANTINI, E. GARCIA-MORUNO - La tecnica RT qPCR (Reverse Transcription quantitative PCR) nello studio dell'espressione genica di *Saccharomyces cerevisiae*.

D. TOMASI, F. GAIOTTI - Le pratiche viticole e le sfide future in uno scenario produttivo in cambiamento.

D. MOSETTI, G. BIGOT, C. MONDINI, T. SINICCO, F. FORTASIER - Nutrizione azotata della vite: risultati preliminari dell'applicazione di fertilizzanti organici

E. A. C. COSTANTINI, P. BUCELLI, P. STORCHI, S. PELLEGRINI, N. VIGNOZZI, S. PRIORI, R. BARBETTI, L. NATARELLI, R. PERRIA, G. L'ABATE - Caratteri e qualità pedologiche e climatiche funzionali alla valorizzazione della vocazione del territorio al Sangiovese.

D. DE BENEDETTO, A. CASTRIGNANÒ, G. BIGOT, L. BIGOT, D. SOLLITTO, G. BRAGATO, D. MOSETTI - Delineazione di aree omogenee per la viticoltura di precisione mediante tecniche di geostatistica.

G. TRAMONTANA, D. PAPALE, F. GIRARD, C. BELLI, D. TIBERI, M. C. COMANDINI, P. PIETROMARCHI - Il telerilevamento aereo a supporto della viticoltura di precisione per una enologia di qualità.

G. BRAGATO, D. MOSETTI, D. TOMASI, F. GAIOTTI, A. MISSIO, S. PELLEGRINI, N. VIGNOZZI, E. BATISTONI - Caratterizzazione pedopaesaggistica di Friulano e Pinot Grigio nel comprensorio DOC Colli Orientali del Friuli, Italia Nord Orientale.

P. TURPAUD, D. MOSETTI, G. BRAGATO - Profili verticali di conducibilità idraulica in vigneto di colline rimodellate.

D. MOSETTI, G. BRAGATO - Disegni di campionamento per il monitoraggio dell'azoto nitrico nel suolo ad ausilio della viticoltura di precisione.

L. PECETTI, M. ROMANI, I. GHIgliENO, F. CARLETTI, M. CONOSCENTE, L. VALENTI, E. PIANO - Leguminose autorisemanti per l'inerbimento di vigneti in Italia settentrionale.

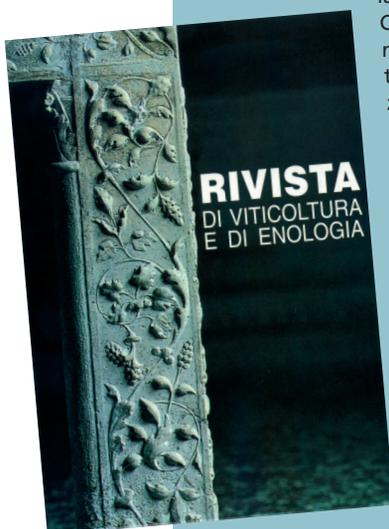
P. STORCHI, D. PAPI, M. LEPRINI, P. VALENTINI - Studi eco-fisiologici per la gestione degli interventi di tecnica culturale e la valorizzazione qualitativa dei sistemi viticoli.

P. STORCHI, M. BALDI, L. SEBASTIANI, M. RICCIOLINI - Effetto dei parametri climatici e modellistica per il monitoraggio della maturazione dell'uva.

P. BUCELLI, E.A.C. COSTANTINI, R. LORENZETTI, S. MAGINI, G. L'ABATE - La caratterizzazione climatica e pedologica delle aree a denominazione di origine nell'atlante delle vigne e dei vini italiani.

M. C. ANDRENELLI, S. PRIORI, A. AGNELLI, R. BARBETTI, P. BUCELLI, E.A.C. COSTANTINI, S. MAGINI, L. NATARELLI, S. PELLEGRINI, R. PERRIA, P. STORCHI, N. VIGNOZZI - Calibrazione e ottimizzazione di sensori geoelettrici per l'indagine pedologica in viticoltura di precisione.

P. CIRIGLIANO, R. BIASI - Variabili idriche dei suoli e qualità dell'uva in ambiente vulcanico dell'Italia centrale.



# Il riordino dell'Istruzione Tecnica e Professionale nel settore agrario e vitivinicolo (Riforma Gelmini)

Per affrontare il tema della riforma, che ha fortemente coinvolto la nostra scuola, è necessario sintetizzare l'offerta formativa che fino ad oggi, a seguito di successive modifiche ed integrazioni, è stata proposta. Infatti, ai tradizionali e famosissimi corsi quinquennali di Perito Agrario e sessennali, di Perito Agrario con specializzazione in viticoltura ed enologia dell'istruzione tecnica, si sono affiancati i percorsi quinquennali dell'istruzione professionale di Agrotecnico e triennali di qualifica professionale di operatore agro ambientale e operatore agroindustriale.

Dall'anno scolastico 2010-2011 con la nuova riforma l'Istituto offrirà agli allievi la possibilità di scegliere diversi "percorsi".

1. Percorsi esclusivamente quinquennali di istruzione tecnica nel Settore Tecnologico con Indirizzo agraria agroalimentare e agroindustria, tra le articolazioni: "Produzioni e trasformazioni", "Gestione dell'ambiente e del territorio", "Viticoltura ed Enologia". Per quest'ultima articolazione, ed esclusivamente presso gli storici istituti enologici attivi sul Territorio Nazionale (Alba, Avellino, Catania, Cividale, Conegliano, Locorotondo, Ascoli Piceno, Marsala, Roma, Siena, S. Michele all'Adige) potrà essere attivato un sesto anno, unicità nel sistema scolastico italiano, per ottenere la specializzazione che rilascerà il titolo di enotecnico.



2. Percorsi quinquennali nel Sistema Istruzione Professionale di: "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale".

3. Percorsi triennali di formazione professionale con due percorsi: "Operatore agricolo", "Operatore della trasformazione agroalimentare".

I percorsi triennali saranno possibili solo se la Regione ne valuterà l'opportunità. Ma la Scuola Enologica nonostante le trasformazioni e le attuali difficoltà insite nell'innovazione determinata dal riordino dell'istruzione tecnica e professionale, continuerà ad essere attenta alle innovazioni ed alle nuove esigenze del settore e del territorio impegnandosi a formare tecnici con diverse competenze con riferimento sia al sistema di istruzione e formazione professionale sia al settore tecnologico.

Il primo dovrà formare tecnici competenti nell'ambito dei servizi all'agricoltura con particolare riguardo agli aspetti della multifunzionalità con riferimento allo sviluppo rurale, il secondo sarà un percorso prettamente tecnico attento alla produzione e alla trasformazione sia in termini generali che specifici relativi alla viticoltura ed enologia.

Questi tecnici dovranno avere competenze di tipo trasversale ed è questo il motivo per cui nella formazione sempre viene posta particolare attenzione a tutte le problematiche collegate all'organizzazione di attività produttive ecocompatibili e alla valorizzazione degli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando la tracciabilità e la sicurezza. In quest'ottica fonamen-

tale è l'integrazione con il territorio che si esprime in modo esemplare attraverso attività di stage e periodi di alternanza scuola-lavoro in cui sono annualmente impegnati da 190 a 200 studenti delle classi quinte e seste del settore tecnico e delle classi terze, quarte e quinte del settore professionale per periodi variabili dalle due alle sei settimane per anno. A tal fine l'Istituto gode della disponibilità di oltre 200 aziende agrarie e cantine. Altro esempio di integrazione e servizio al territorio è dato dall'organizzazione di corsi di formazione rivolti ad esperti del settore agrario come ad esempio quelli sulla valutazione dei beni immobiliari, sui danni da aversità atmosferiche e sull'uso delle strumentazioni topografiche oltre che corsi specifici nel settore vitivinicolo enologico effettuati in collaborazione con diversi enti di formazione.

Inoltre, sempre nel quadro delle innovazioni previste dal riordino dell'istruzione tecnica la scuola, accreditata in Regione come ente di Formazione, quale sede veneta dell'Istituto Tecnico Superiore per le nuove tecnologie per il made in Italy comparto Agro alimentare e vitivinicolo, organizzerà corsi post diploma biennali non accademici e di alta specializzazione di Istruzione Tecnica Superiore (ITS). Si consolideranno così ulteriormente i già forti legami della scuola con il Mondo enologico e più in generale con il mondo dell'agricoltura per la promozione del territorio, dei prodotti, la sperimentazione e la ricerca.

*Damiana Tervilli*

## Museo “L. Manzoni” della Scuola Enologica di Conegliano

Il giorno 23 maggio 2010 in occasione del 30° Convegno e dell'Assemblea annuale dell'Unione ex allievi, nell'ambito di una giornata incentrata sulla figura di Luigi Manzoni, il prof. Giuliano Mocchi, docente di Scienze naturali al Cerletti, ha presentato l'idea progettuale di massima per la realizzazione, se si reperiranno i fondi necessari, del “Museo Manzoni della Scuola Enologica”, museo che la scuola ha in animo di dedicare all'illustre ricercatore che operò nell'Istituto dapprima come assistente e professore e poi come preside, dal 1912 al 1958.

Da più di due anni il gruppo di lavoro composto dai proff. Giuliano Mocchi, Giorgio Milani, Gianni Ardizzone e coordinato dalla prof.ssa Beatrice Racco, responsabile del progetto, svolge una paziente opera di controllo inventariale, di riordino e nuova catalogazione dei molteplici materiali scientifici inerenti l'attività del prof. Manzoni. Ci siamo resi conto che in questo momento di particolari riforme scolastiche, di forti cambiamenti e di un veloce ricambio generazionale, rischiamo di perdere irrimediabilmente quella memoria storica che, oltre a basarsi su documenti e inventari, fa riferimento anche a strumentazioni e ricordi che un tempo era più facile conservare e trasmettere; è richiesta una sorta di condivisione perlomeno fra i docenti del reparto e di trasmissione del sapere comune. Purtroppo il turn-over del personale scolastico ora sta avvenendo troppo velocemente e c'è il concreto pericolo, una volta

che i più anziani se ne sono andati, che i giovani non riescano ad informarsi in maniera adeguata a quanto di storico-scientifico è presente in reparto, non riescano ad interiorizzare queste conoscenze e non possano quindi trasmetterle gradualmente ai colle-

ghi come avveniva in passato. Proprio questi motivi ci hanno spinto a rivedere l'inventario del Reparto di Scienze in particolare quello riferito ai materiali del Manzoni; è risultato molto interessante assemblare alcune attrezzature componendo le varie parti che si trovavano separate e riposte, per esigenze di spazio, in differenti zone del reparto. Con la collaborazione del prof. Gianni Ardizzone, ora in pensione, è stato possibile ricomporre una particolare fotocamera-banco ottico in legno che si collega ad un microscopio. Si tratta di una apparecchiatura fotografica davvero unica nel suo genere uscita dall'ingegno e dalla pazienza tipica del ricercatore L. Manzoni ed utilizzata per le sue microfotografie scientifiche.

Il Manzoni progettò questa attrezzatura che raggiunge la lunghezza di quasi 2,5 metri adattandola alle sue specifiche esigenze e facendola realizzare da valenti artigiani coneglianesi. Per capirne l'importanza desideriamo citare le testuali parole del suo assistente prof. Rui riportate da C. Miccini e S. Cancellier nel libro “Luigi Manzoni – genetista alla Scuola Enologica di Conegliano: “...e che dire poi della meticolosità, cura, pazienza, non disgiunte da tecnica e capacità, con cui sono state ottenute quelle mirabili microfotografie che per le loro prerogative strapparono espressioni di meraviglia e di plauso a quanti le hanno potute ammirare e che pure a tanti anni di distanza e nonostante gli enormi progressi delle attrezzature rimangono ancora insuperate. Esse si possono giustamente definire le vere perle dell'opera di ricercatore di Luigi Manzoni.”

“Esse hanno tanto maggiore pregio per quanto si conosca la maniera autarchica con cui erano ottenute. Infatti tutto avveniva nell'ambito del suo Laboratorio e con la Sua diretta partecipazione... sia la sezione microscopica del soggetto, quanto la successiva colorazione, nonché la microfotogra-



fia e la fase successiva rappresentata dallo sviluppo e stampa della lastra ottenuta; naturalmente ciò richiedeva giorni e giorni di tempo, prove e riprove, tentativi riusciti e risultati mancati, ma Egli non si spazientiva, provava e riprovava, faceva e rifaceva, finché non avesse raggiunto quello che voleva: cioè una fotografia inedita del soggetto e perfetta dal punto di vista tecnico, così da potersi considerare giustamente un capolavoro nel suo genere.”

A tal proposito citiamo anche la richiesta fatta al Manzoni nel 1958 dal prof. Jean Ribéreau-Gayon direttore della Station Agronomique Oenologique di Bordeaux e professore à la Faculté des Sciences. Il direttore Gayon chiede di poter riprodurre alcune fotografie del Manzoni riportate nella Rivista di Viticoltura di Conegliano perché sono eccellenti e non se ne trovano di equivalenti in altri lavori scientifici.

E assieme alla fotocamera è nostra intenzione rivalutare proprio queste numerose stampe di anatomia vegetale. Alcune sono tuttora appese nel corridoio e alle pareti del reparto di scienze, ma decine e decine sono ancora rinchiusi in casse di legno poste negli armadi! È un vero peccato che non si possano esporre tutte, o perlomeno



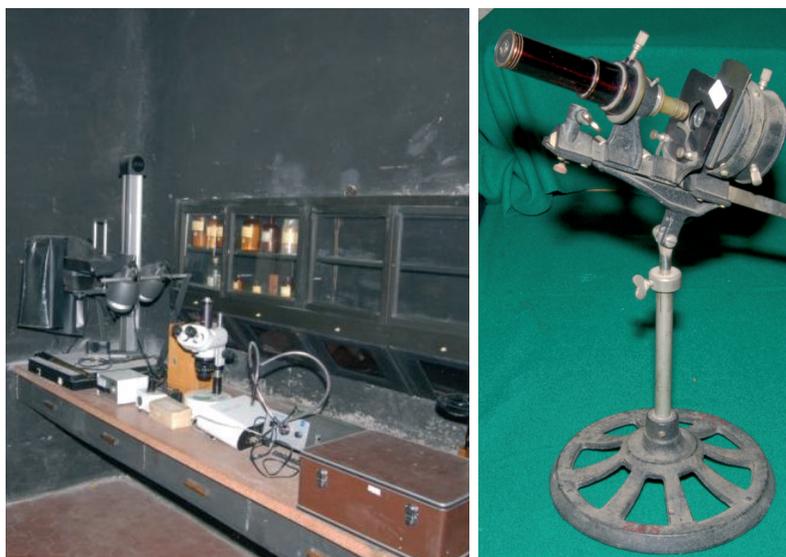


Foto sopra:  
Gabinetto fotografico del reparto di Scienze e Microscopio con basamento circolare in ferro con n. matricola 608; messa a fuoco su rotaia con 1 solo obiettivo: non intercambiabile + 1 condensatore fisso formato da una lente; senza diaframma (molto antico!)

Nella pagina accanto: Fotocamera-banco ottico mobile su cavalletto.  
12 quaderni di campagna riguardanti gli incroci Manzoni (di 15 filari) conservati dai nipoti del Manzoni.

un numero considerevole di esse, proprio per consentire di conoscere, soprattutto attraverso l'immediatezza dell'immagine, gli studi e le ricerche condotte attraverso quasi un cinquantennio dal Manzoni.

Dopo un paziente lavoro siamo risaliti inoltre ai 2 microscopi personali del prof. Manzoni ed a importanti materiali scientifici conservati nel Reparto di Scienze, alcuni non inventariati, come per es. numerosi vetrini di anatomia vegetale che il Manzoni utilizzava nelle sue lezioni, e alcune sue stampe. La ricerca di nuovi materiali è andata via via allargandosi interessando non

solo il reparto ma anche la biblioteca d'Istituto dove sono conservati alcuni suoi manoscritti e alcune lastre fotografiche, approdando infine ad ambiti esterni alla scuola come l'archivio comunale di Conegliano – dove vengono conservati atti ufficiali a firma del prof. Luigi Manzoni poiché egli ricoprì anche la carica di sindaco della città di Conegliano dal 1946 al 1949 – e presso gli eredi Manzoni. I nipoti di L. Manzoni, hanno garantito ampia disponibilità dei documenti in possesso per una loro collocazione in un futuro museo; si tratta di: n° 12 quaderni di campagna risalenti agli

anni '40-50 ove L. Manzoni ed i suoi aiutanti annotavano le osservazioni di campagna inerenti la crescita e lo sviluppo vegetativo degli incroci che si andavano ottenendo per il miglioramento genetico di diversi vitigni; una Raccolta essicata di piantine erbacee preparatoria per un erbario (una trentina); una Raccolta essicata di piantine erbacee (non classificate) preparatoria per un erbario (n°140); una Raccolta di pubblicazioni del prof. L. Manzoni (n° 74 fra libri e scritti brevi); un Manoscritto del prof. L. Manzoni: "struttura radici specie pure e ibridi Berlandieri x Riparia (lavoro non pubblicato); Scritti del Manzoni sull'istruzione Enologica in Italia e sulla Scuola di Conegliano (1945-1957); una serie di diplomi ed onorificenze dal 1940 al 1959.

La realizzazione del "Museo Manzoni" è dunque importante per poter dare maggior respiro a questi documenti, a questi materiali, a queste attrezzature scientifiche e poterle collocare in maniera consona in più sale espositive del Reparto di Scienze e di Viticoltura affinché siano maggiormente godute e apprezzate. Questo museo rappresenterebbe inoltre l'occasione per far conoscere i luoghi dove Manzoni operò, alcuni quasi del tutto sconosciuti, come per es. i due laboratori fotografici ancora presenti, uno nel reparto di scienze e l'altro nel reparto di viticoltura, per molti decenni, troppi, chiusi o utilizzati come ripostigli e deposito del materiale più disperso; inoltre pochi sapranno che l'attuale saletta insegnanti-biblioteca di Scienze al primo piano fungeva anche da ufficio di direzione del Manzo-

## PRESENTAZIONE PROGETTO

Come abbiamo ricordato, il "Museo Manzoni" potrebbe occupare come percorso museale, una parte degli attuali Reparti di Scienze e di Viticoltura, luoghi dove il prof. Manzoni svolse il suo lavoro ed estendersi anche all'esterno della scuola in alcuni vigneti che conservano le varietà degli "Incroci Manzoni". In tal modo questo museo potrebbe rispondere ad esigenze didattiche a tutto tondo guidando il visitatore in un percorso che lo avvicina all'attività del prof. Manzoni, ai suoi strumenti utilizzati quotidianamente, alle sue ricerche, alle sue pubblicazioni, e alle sue scoperte dal vivo, come i famosi incroci Manzoni conservati in un'area

a vigneto dell'Istituto. Di seguito, assieme ad alcune fotografie, viene presentata la planimetria con alcune idee progettuali di massima ma desideriamo sottolineare che tali rimangono. Solamente un progetto esecutivo redatto da professionisti di settore come potrebbero essere l'architetto esperto in museografia, l'esperto in impiantistica museale (illuminotecnica, sicurezza e tutela delle opere), lo specialista in comunicazione e grafica, l'esperto di didattica museale potrà offrire le migliori soluzioni tecniche e soprattutto potrà quantificare correttamente e nel dettaglio tutti i costi di realizzazione del museo.



### Studio-presidenza utilizzato dal prof. L. Manzoni.

È importante valorizzare questo spazio poiché il prof. Manzoni durante gli anni in cui resse la Scuola Enologica come preside continuò il suo lavoro di studioso e ricercatore; per questo motivo il Manzoni non utilizzò, come ricorda il prof. Miconi, l'ufficio di presidenza al pianterreno.

Foto in basso: microscopio su supporto a slitta per la realizzazione delle fotografie.

ni negli anni in cui resse la scuola come preside; come ricorda il prof. Miconi una direzione al pianterreno era da lui giudicata superflua e comunque troppo dispersiva in quanto lo avrebbe distolto per troppo tempo dal suo lavoro scientifico di ricercatore, dalle sue quotidiane sperimentazioni in reparto.

Gli ex Allievi senz'altro rammenteranno che la prima stanza sulla destra del corridoio, entrando nel reparto di scienze, è sempre stata chiamata "museo" ed a questo punto si potrebbe forse affermare che da tempo esiste un Museo al Cerletti! Per la verità più che un museo si è sempre trattato di un'unica stanza adibita a deposito delle diverse attrezzature, strumenti, microscopi, manoscritti e delle collezioni scientifiche disposte senza quell'ordine logico (sotto l'aspetto storico, scientifico, culturale ecc.) che contraddistingue un percorso museale vero e proprio. Un museo che voglia chiamarsi tale deve invece prevedere un percorso museale che faccia comprendere il ruolo di un museo, seppur piccolo, quale luogo e strumento per l'educazione al patrimonio scientifico-naturalistico, in questo caso dell'Istituto, che mette in gioco le proprie collezioni, i propri saperi.

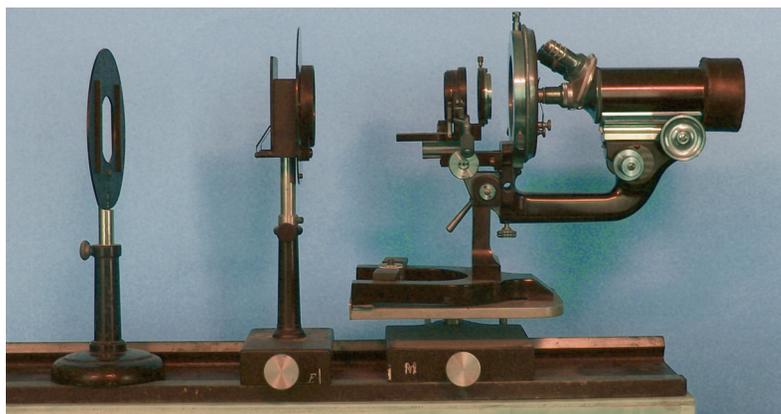
Museo del Cerletti inteso quindi come veicolo all'educazione didattico-scientifica ma soprattutto come luogo che testimonia con le sue collezioni e le sue strumentazioni il lavoro svolto nel corso degli anni da professori e ricercatori dell'Istituto, uno spaccato di vita della Scuola Enologica, in particolare del reparto di scienze e del reparto di viticoltura lungo un secolo.

L'obiettivo è quindi quello di "creare" un museo vero e proprio particolar-

mente funzionale e facilmente fruibile, ricavandolo all'interno di alcuni spazi, da riprogettarsi, dei reparti di scienze e di viticoltura; tutto questo potrà avvenire soltanto attraverso congrui finanziamenti che possano garantire una sistemazione logistica degli arredi esistenti, di nuove teche, vetrinette, una nuova illuminazione con spot e faretti, un restauro conservativo dei due laboratori fotografici, dei pavimenti, degli infissi, dei mobili esistenti, creando un nuovo inventario informatico, nuovi pannelli espositivi e postazioni multimediali nell'ottica di una moderna fruizione scientifica interattiva. Abbiamo inoltre la fortuna di conservare nel reparto anche una serie di antichi microscopi (circa 40 fra Reichert, LeitzWetzlar, Galileo, Koristka" del 1880), collezioni botaniche (circa 2000 specie della "flora italica exiccata - dal 1870 al 1970), entomologiche (45 cassette entomologiche, circa 5000 insetti), ornitologiche (60 uccelli), micologiche (del Saccardo) ecc. dono degli eredi dell'ex allievo Federico Huster, di notevole valore storico e che erano già presenti in reparto al tempo del Manzoni. Come si può ben intuire il materiale storico-scientifico non manca e tutto questo se

esposto adeguatamente in funzione di un rinnovato percorso museale potrebbe certamente far aumentare considerevolmente la base dei possibili fruitori, siano essi scolaresche, associazioni, studiosi, gruppi di ricerca, o visitatori occasionali. Un museo che non sia quindi un mero contenitore di beni, anche costituenti un patrimonio rilevante, ma possa essere fruito, possa fornire servizi, promuovere ricerca e trasmettere nel tempo cultura, in una parola, possa rafforzare l'identità e la crescita sociale di una comunità e qualificare il territorio rappresentandone l'espressione culturale. La realizzazione di un museo porterebbe probabilmente, con il passar del tempo, alla necessità di disporre di un conservatore museale o comunque di personale adeguatamente formato; in ogni caso dovrà essere garantito da subito un minimo di continuità negli orari di apertura delle visite, per le attività educative e didattiche, la cura, la ricerca, conservazione, restauro e custodia dei materiali e delle collezioni, anche ricorrendo a personale part-time o all'aiuto fornito dalle associazioni.

Prof.ssa Beatrice Raco  
Prof. Giuliano Mocchi



# Per il 6° anno consecutivo il Co.Di.Tv. consegna le borse di studio agli studenti della Scuola Enologica

È diventato ormai un rituale iniziare con queste righe ... "Si è tenuta nella mattinata di... (...e quest'anno) mercoledì 15 dicembre 2010 presso l'aula magna della Scuola Enologica di Conegliano la cerimonia di consegna delle borse di studio da parte del Consorzio di Difesa di Treviso a ben 13 studenti meritevoli che hanno preso parte l'estate scorsa ai rilievi sulle ampelopatie della vite e analizzato chimicamente ed organoletticamente i vini derivati da sperimentazioni con due società produttrici di agrofarmaci e sostanze nutrizionali.

Gli studenti sono stati coordinati nell'attività di studio dal prof. Walter Da Rodda e dal responsabile della difesa fitosanitaria del Co.Di.Tv. Fiorello Terzariol (ex allievo).

Alla presenza dell'Assessore all'Agricoltura del Veneto Franco Manzato, del Presidente della Provincia di Treviso Leonardo Muraro (con gli Assessori Marco Prosdocimo e Ubaldo Fanton), del Sindaco di Conegliano Alberto Maniero e del Presidente del Co.Di.Tv. Valerio Nadal (ex allievo) sono stati consegnati i riconoscimenti agli studenti di 5CA: Davide Bisson,

Eleonora Carraro, Assuera De Vido, Andrea Marchesin, Yuri Rossetto, Giovanni Vacca e Luca Vivan; di 5CB: Michela Da Ros, Cristina Soldaini, Luigi Tonon e Andrea Volpato; di 6VB: Stefano David e Stefano Ranuzzi.

Alla cerimonia hanno partecipato, oltre alla Preside prof.ssa Damiana Terwilli, il prof. Carlo Duso per l'Università di Agraria, Stefano Soligo per Veneto Agricoltura e il nuovo Direttore di Avepa di Treviso Francesco Rosa.

*Fiorello Terzariol*



## Gara di riconoscimento botanico

Il 27 ottobre scorso si è svolta alla Scuola la "Gara di riconoscimento Botanico" indetta dalla Rete delle Scuole Agrarie del Veneto, a cui hanno partecipato 51 squadre con complessivamente 102 alunni ed una quarantina di insegnanti delle Scuole agrarie di tutte le province venete più due del Friuli. La Scuola ha partecipato con due squadre fuori concorso di Piavon di Oderzo. Ogni squadra, composta di due persone, doveva classificare (no-

me botanico, nome comune, famiglia, genere e specie) 27 diverse piante dislocate lungo il percorso che partiva dall'area Convitto-Cantina fino al Parco davanti alla Scuola. Responsabile della iniziativa il prof. Giuliano Mocchi, coadiuvato dagli altri insegnanti del reparto di scienze e da alcuni alunni delle ultime classi della Scuola; presidente della giuria il prof. Bernardino Carpenè, ex insegnante alla Scuola negli anni '80 dello scorso secolo.

Vincitrice, con 101 punti su 108, la squadra dell'ITA "Duca degli Abruzzi" di Padova composta da Marco Banzato e Jessica Rossi, seconda classificata la squadra dell'IPAA "Della Lucia" di Feltre e terza quella dell'IPAA "Stefani" di Verona. La classifica per Istituto vede in testa l'ITA "Duca degli Abruzzi" di Padova, seguito dall'ITA "Kennedy" di Monselice (PD) e dall'IPAA "Stefani" di Verona.

*Severina Cancellier*

# I Laureati dal 09/03/2010 al 16/12/2010 e le loro tesi



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

**Bitto Matteo** "Risposte vegeto-produttive del Raboso Piave (clone R43) allevato con diverse forme di allevamento". *Relatore: Prof. Claudio Giulivo; Correlatrice: Dott.ssa Deborah Franceschi.*

**Costa Filippo** "Influenza tra diverse altezze della fascia produttiva rispetto al suolo sui parametri vegeto-produttivi nella vite cultivar Merlot". *Relatore: Prof. Claudio Giulivo; Correlatori: Dott.ssa Deborah Franceschi, Dott. Paolo Belvini.*

**Di Gaspero Mattia** "Studio del meccanismo di interazione tra scleroglucano e proteine del vino". *Relatore: Prof. Andrea Curioni; Correlatore: Dott. Simone Vincenzi.*

**Ferrari Elisa** "Indagini sui minatori fogliari della vite nell'area collinare di Treviso". *Relatore: Prof. Carlo Duso; Correlatore: Dott. Alberto Pozzebon.*

**Furlan Viola** "Evoluzione della cantina Produttori Riuniti del Veneto Orientale". *Relatore: Prof. Vasco Boatto.*

**Scuderi Damiano** "I grandi vini del Montello e Colli Asolani. Strategie e valorizzazione". *Relatore: Prof. Luigi Galletto; Correlatore: Dott. Silvano Cattelan.*

**Oddo Vito** "Quantificazione delle proteine in mosto e vino con metodi colorimetrici". *Relatore: Prof. Andrea Curioni; Correlatori: Dott. Simone Vincenzi, Dott.ssa Diana Gazzola.*

**Zanardo Alessio** "Studio degli effetti di procedure diverse, prima e dopo la distillazione, sul profilo aromatico della vinaccia e del distillato di Prosecco". *Relatore: Dott. Riccardo Flaminio; Correlatrice: Dott.ssa Annarita Panighel.*

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

### Laurea Magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati vitivinicoli

**Faetini Luca** "Fertilità delle gemme in alcune varietà venete a bacca bianca". *Relatore: Prof. Claudio Giulivo.*

**Speri Edoardo** "Fertilità delle gemme in alcune varietà venete a bacca rossa". *Relatore: Prof. Claudio Giulivo.*

**Cestari Giacomo** "Caratterizzazione della resistenza sistemica indotta per il controllo della peronospora della vite". *Relatore: Dott.ssa Ilaria Pertot; Correlatore: Dott. Perazzolli Michele.*

## Inaugurata l'Enoteca Veneta

Sabato 2 ottobre 2010 grande inaugurazione dell'Enoteca Veneta a Conegliano. Il turismo enogastronomico della regione Veneto aggiunge una nuova tappa nell'offerta ricettiva: apre l'Enoteca Veneta. La sede è nel prestigioso campus della Scuola Enologica di Conegliano. La nuova struttura è stata inaugurata con una cerimonia alla presenza del presidente della Provincia di Treviso Leonardo Muraro, l'assessore regionale all'Agricoltura Franco Manzato e il Cav. Giorgio Napetti, presidente del Centro Regionale di Ricerca e Formazione nel settore Vitivinicolo. Tra le altre numerose autorità intervenute all'inaugurazione, il sindaco di Conegliano Alberto Maniero, molti rappresentanti della giunta provinciale e Damiana Tervilli, preside della Scuola Enologica G.B. Cerletti e il Presidente della Camera di Commercio di Treviso Federico Tessari.

Il locale riunisce in un unico luogo degustazioni, ristorazione, vendita prodotti tipici e formazione, così da offrire un assaggio dell'accoglienza di casa nostra e il meglio delle produzioni agro-alimentari venete certificate. Per rispondere alle nuove esigenze l'edificio, che si sviluppa su una superficie di circa 1.200 mq su due piani, cambia volto e specializza la sua offerta: il pianterreno, grazie ad un nuovo allestimento che concilia eleganza e funzionalità, ospiterà un esercizio pubblico aperto ad ospiti locali e turisti stranieri dove sarà possibile degustare tutte le etichette venete DOC in abbinamento ai prodotti agro-alimentari veneti IGP e DOP come i formaggi, i salumi e i prodotti ortofruttili. L'ampia sala al primo piano, attrezzata per convegni, verrà messa a disposizione per l'organizzazione di corsi di formazione, corsi per sommelier, corsi di marketing per

operatori del settore enologico e agro-alimentare e corsi per guide turistiche. Inoltre, grazie all'allestimento di una cucina altamente attrezzata e alla presenza di personale qualificato sia per il servizio di ristorazione che per la degustazione dei vini, il ristorante dell'Enoteca Veneta si pone come fiore all'occhiello della struttura, vocato alla valorizzazione del prodotto veneto. L'Enoteca Veneta sarà quindi a disposizione dei Consorzi dei Vini Veneti DOC nella presentazione dei propri prodotti grazie ad aree espositive dedicate e all'organizzazione di serate a tema che verranno gestite a rotazione. In ogni serata il consorzio protagonista potrà proporre i propri vini in abbinamento a prodotti e piatti tipici preparati dagli chef del ristorante, che sapranno presentare con originalità e gusto i prodotti stagionali a marchio protetto.

*Deborah Franceschi*

# Un grazie a...

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

Amadio Adriano	Corridori Italo	Lorenzet Lucia	Rossi Alfio
Anghileri Luigi Carlo	Costantin Amelio	Lorenzon Francesco	Sacchetti Azio
Az. Ag. Cte Collalto	Cova Igino	Lorenzonetto Marco	Sacchetto Gerardo
Azzano Mario	Cremonesi Catullo	Maccari Pietro	Sala Cesare
Baldo Adriano	Curto Floriano	Magris Renato	Salmaso Gianni
Barbero Ernesto	Curtolo Ottavio	Manzato Agostino	Saran Antonio
Baruffa Antonino	D'Alessandro Francesco	Marchi Alessandro	Sardi Bruno
Benassi Tullio	Da Dalt Francesco	Marchioni Igino	Sartor Paolo
Berardi Angelo	Da Lozzo Maurizio	Marin Massimo	Sartori Lorenzo
Bettinelli Luca Cesare	Da Rè Renzo	Marini Mario	Sartorello Costantino
Biasotto Mauro	Da Riva Diego	Martini Alfeo	Scaini Giorgio
Bignucolo Giovanni	Dal Canton Orazio	Martinis Arturo	Scaini Teodoro
Biral Antonio	Dal Col Giovanni Pietro	Maschio Remo	Scandolo Antonio
Bisson Marcello	Dal Secco Rocco	Mattarei Carlo	Scolaris Marco
Bolzonello Flavio	Dalla Barba Luigi	Mattiuzzo Luigi	Scudeller Francesco
Bortot Ivan	Dall'Anese Luigi	Mattiuzzo Luigi	Scudeller Lucia
Boschi Gianfranco	Damuzzo Gaetano	Mecella Enzo	Scudeller Marco
Botteon Laura	De Biasi Roldano	Meloni Gianpiero	Serafin Patrizio
Bragaia Antonio	De Marchi Nino	Meschiari Mario	Sovran Walter
Breda Antonio	De Mori Francesco	Michelet Enzo	Spadarotto Antonio
Bresson Marco	De Rossi Antonio	Michieli Marcella	Spinato Giovanni
Bronca Enrico	De Rossi Paolo	Miconi Carlo	Spinazzè Valentino
Brunelli Luigi	De Stefani Alessandro	Minello Giorgio	Sturaro Giulio
Brunetta Luca	De Stefani Tiziano	Miotto Andrea	Tassetto Paolino
Buffoni Giuliana	De Zan Giovanni	Miotto Enrico	Tocchetti Giuseppe
Busolin Adriano	Di Gaetano Rosario	Miraval Luigi	Toffoli Livo
Buttignol Fioravante	Drusian Fabio	Montagner Guido	Toffolo Sebastiano
Calessio Lucio	Fabbro Francesco	Moretti Mario Marco	Tognoli Luca
Campo Dall'Orto	Fadel Antonio	Moretini Carlo	Toller Giuseppe
Giovanni	Faltracco Silvano	Moretini Romolo	Toneguzzo Luigi
Campo Pierantonio	Faggini Giannino	Muz Livio	Tonon Fabrizio
Cancellier Mario	Ferrari Elisa	Nadal Valerio	Valle Luigi
Candussi Giorgio	Ferrari Pietro	Nerini Gianpietro	Vallese Luigi
Cappia Ulrico	Frassinelli Gianluca	Olivieri Alfonso	Vanzella Luigi
Cardin Matteo	Fratantaro Alessandro	Oteri Romualdo	Vanzin Renzo
Carlo Eyril	Furlanetto Giuseppe	Parri Luigi	Vason Giuseppe
Carniel Enrico	Gaiotti Alberto	Pastore Giacomo	Vedovato Remigio
Carrer Lamberto	Galli Arnaldo	Perini Giuseppe	Vellani Luigi
Carrer Romeo	Gava Fabrizio	Pessa Oscar	Venturin Arcangelo
Carron Bernardino	Gellera Mario	Pezza Luciano	Venturin Romina
Casagrande Sergio	Ghedin Sergio	Piazza Antonio	Vettori Franco Antonio
Cassandrini Annibale	Giotto Paolo	Piazza Bernardo	Villanova Giovanni
Castagner Carlo	Giroto Ercole	Pin Lino	Visentin Gianni
Catellani Antonio	Grassi Cesario	Pittaro Piero	Zaccaron Gianluigi
Cecchetto Giorgio	Gravante Antimo	Pivetta Antonio	Zamai Luca & Carraro
Ceresatto Elio	Graziani Piero	Pivetta Enzo	Jennifer
Ceschin Fabio	Graziotto Ivan	Pivetta Roberto	Zambon Claudia
Cescon Danilo	Grigolli Virgilio	Pol Terenzio	Zambon Claudio
Chinello Alessandro	Groaighero Giovanni	Possamai Remigio	Zanardo Michele
Cigaia Luigi	Introvigne Virginio	Prevarin Giancarlo	Zanato Roberto
Citron Paolo	Iseppi Gianni	Quaglia Pierantonio	Zanatta Raffaello
Coan Annalisa	ISUEA srl	Rebuli Aldo	Zanatta Renato
Coccia Romano	La Grassa Francesco	Reggiani Erennio	Zanin Enrico
Coletto Danilo	Lemmi Mario	Rizzotti Alberto	Zavattaro Pietro
Colicchio Gianni	Lini Fabio	Rizzotto Guido	Ziglioli Riccardo
Colussi Flavio	Liessi Giuseppe	Ronan Andrea	Zucchiatti Giorgio
Conti Massimo	Lodde Salvatore	Rosolen Francesco	Zumerle Benedetto

Ringraziamo i diplomati dei corsi 1960, 1962, 1965, 1979 sez. A-B-C per essersi ricordati dell'Unione negli incontri di classe. Quelli del '59 in memoria di Bidasio Ruggero e Giovinazzi Pietro.

**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.**

## Nereo Cavazzani

La notizia della scomparsa dell'enologo Nereo Cavazzani ha lasciato molta tristezza in quanti ebbero il piacere e l'onore di conoscerlo.

Uomo d'altri tempi, si direbbe, per quel suo carattere schietto e coerente, professionale e generoso come se ne incontrano ormai pochi.

Senza entrare nella sfera familiare, dove pure lascia un vuoto incolmabile, riesce difficile dire se in lui prevalse l'essere uno dei più grandi enologi del nostro Paese o uno degli uomini più disponibili che la sezione trentina dell'Associazione Nazionale Alpini abbia avuto in questi anni.

Suo è l'acronimo del Nucleo Volontari Alpini, Nu.Vol.A., divenuto familiare alla gente per averli visti operare durante le calamità naturali, dove quell'ex Ufficiale d'Artiglieria da montagna era stato destinato per competenza, statura e capacità organizzativa. Al funerale c'erano ovviamente tutti, alpini e artiglieri da montagna, rappresentati dai gagliardetti delle Sezioni, dalla tromba che ha suonato il silenzio fuori ordinanza e dal Presidente Demattè che lo ha ricordato con parole non di circostanza.

Insieme con tante altre persone che lo hanno stimato, anche molti tecnici del vino e qualcuno dei vecchi operai di quella Cavit che lui plasmò fin nei minimi particolari così da renderla idonea a reggere ogni sfida, mercato globale compreso.

Era il modo di fare e il mondo professionale di Nereo Cavazzani, un mondo che oggi lo piange e che lo rimpiangerà per molto tempo ancora. Il padre Claudio, noto commerciante vinicolo aviense con cantina in Via Verdi a Trento che vantava etichette disegnate da un certo Fortunato Depero, lo propose assieme all'altro figlio, il ragioniere Tito, ai cooperatori che nel '57 cercavano una sede per organizzare una centrale d'imbottigliamento per i vini delle Cantine Sociali.

Fu così che nacque Cavit: uno stabilimento avviato con la direzione tecnica affidata a Nereo e quella amministrativa a Tito.

L'Istituto Agrario di San Michele avrebbe cominciato a sfornare enotecnici solo nel '64, cosicché Nereo si era diplomato a Conegliano Veneto, una formazione che gli tornò utile in seguito, come utile gli era stata l'esperienza nei commerci dell'azienda paterna con il mondo tedesco, quando il "rosato di Avio" si vendeva a interi treni-cisterna.

Imparò così bene la lingua tedesca che tradusse tomi di biologia e tecnica enologica dei ricercatori di Geisenheim e Bingen quando in Italia non si andava più in là della pastorizzazione per stabilizzare i vini. A lui si deve l'introduzione della costosa, ma efficace, tecnica dell'imbottigliamento sterile a freddo.

Certo, questo comportava la sua presenza in azienda almeno un'ora prima dell'avvio delle imbottigliatrici, ma "el sior Nereo" era sempre puntuale dando l'esempio e spiegando ai collaboratori l'importanza di combattere anche l'ultimo dei batteri che avrebbero potuto inquinare una qualsiasi delle bottiglie, vanificando in un attimo il buon nome e il lavoro di 5 mila viticoltori, di una quindicina di cantine sociali, dei tecnici e delle forze vendita.

Nereo Cavazzani era un uomo di grande sensibilità e di provata competenza tecnica.



Alcuni pochi fortunati assaggiano infatti ancor oggi i suoi vini degli anni '60, bianchi o rossi non importa, trovandoli perfetti. Di ogni vino, di come lo seguiva dall'uva alla botte, si potrebbero scrivere pagine e pagine. Ci piace qui ricordare solo quello più quotidiano, il Casteller Cavit (che doveva essere "passante" per chi lo gustava e ne fece milioni di bottiglie) e all'opposto, quello più prestigioso, lo spumante Brut Brut Cavit per il quale inventò addirittura una nuova e originale tecnica di elaborazione, oggi banalmente nota come "Charmat lungo", ma a ragione da classificare come "Metodo Cavazzani", che ci pare doveroso qui richiamare sia pur per brevi linee.

El sior Nereo aveva una frequentazione assidua con il sior Giulio (Ferrari, ben s'intende) e conosceva bene anche il Metodo classico, ossia la tecnica della rifermentazione in bottiglia che allora si chiamava "champenoise", ma era consapevole anche dei livelli qualitativi dei Sekt tedeschi elaborati in grandi recipienti che partivano da una ben più sfortunata materia prima. Fu così che decise di far interagire gli aspetti migliori delle due tecniche creandone una terza. Gli assaggi ciechi, cioè senza farsi influenzare dalle etichette, gli davano ragione: finezza del perlage, eleganza del profumo, freschezza del prodotto, complessità al gusto erano 4 assi per vincere ogni sfida. Ma non andò così. Prevalsero interessi diversi, non tanto e non solo nella spumantistica, quanto nei vini di più larga disponibilità, dove l'esigenza della riduzione dei costi male si conciliava con l'imperativo di remunerare sempre meglio i produttori, senza ricorrere alle acquisizioni più convenienti da fuori provincia.

E qui Nereo Cavazzani si mostrò campione incorruttibile, pagando di persona per una svolta che non condivideva, non poteva condividere.

Si trovarono calunnie spiciose, fu allontanato dall'azienda cui lealmente aveva dato il meglio di sé. È vissuto per altri trent'anni con questo spesso velo di tristezza nel cuore ed è morto senza mai essere stato riabilitato. Trent'anni passati da allora, ma non certo da pensionato. Ha lavorato a testi di biologia e politica vitivinicola fino a poche settimane fa, dopo che riconoscimenti prestigiosi da fuori

Trentino si erano accumulati negli anni da parte di grandi aziende cui prestava la sua consulenza e da enti anche universitari che recensivano i suoi scritti. Un testo per tutti, un volume letto e tradotto in tutti i Paesi del mondo che insegnava: "Come fare un ottimo spumante", Edagricole, Bologna.

Il 2 aprile scorso, al Vinitaly, Astoria Vini ha festeggiato il Cavazzani Day con l'apertura della prima bottiglia di Kàlibro, lo spumante Brut "metodo Cavazzani Lungo" prodotto con uve Chardonnay e Pinot Nero.

Astoria dichiara di essere l'unica azienda a potersi fregiare del nome metodo Cavazzani, in virtù dei tanti anni di collaborazione con l'illustre enologo che ha personalizzato lo spumante con una combinazione originale di metodo Classico e metodo Charmat. Lo piangono oggi anche i soci della prestigiosa Accademia Italiana della Vite e del Vino e quelli della Confraternita della Vite e del Vino di Trento, dove è stato per anni autorevole membro capitolare.

Il panorama del vino è cambiato tanto in questi anni, ma deve molte delle sue fortune all'uomo e all'enologo Nereo Cavazzani. Chissà che non si riesca anche da parte del mondo del vino trentino, come con tutt'altro trasporto hanno fatto gli Alpini, a riconoscergli quei meriti per i quali ha speso tutta la sua vita professionale.

*Angelo Rossi*

## Giuseppe Versini

Lunedì 18 ottobre un male che non perdona ha stroncato la ancor giovane vita del dott. Giuseppe Versini, uno dei massimi esperti mondiali degli aromi dei vini e dei distillati.

Era nato a Barletta l'11 ottobre 1948. Nel 1972 si era laureato in chimica, con 110 e lode, all'Università di Padova dove, nello stesso anno superò l'esame di abilitazione all'esercizio della professione di Chimico.

Dal 1974 ha operato ininterrottamente nel laboratorio dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige fino a diventare Coordinatore del Dipartimento Laboratorio Analisi e Ricerche del Centro Sperimentale nel 1995, incarico che ha mantenuto sino al suo pensionamento nel 2006. Grande esperto di gascromatografia applicata alla carat-

terizzazione dell'uva e dei suoi derivati e di altri alimenti, ha lavorato all'approfondimento ed al miglioramento di aspetti tecnologici ed alla tutela della genuinità e dell'origine dei prodotti agroalimentari. In quest'ultimo settore ha operato, tra i primi in Europa, nel campo delle tecniche spettroscopiche NMR e di massa isotopica con finalità di riscontro e tutela di origine, processo e genuinità. Divenne responsabile per conto dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi del Ministero delle Politiche Agricole della gestione degli strumenti analitici e dell'ottenimento ed elaborazione delle banche dati.

In quest'ambito è stato delegato a rappresentare lo stesso Ministero in sede CEE; fu anche delegato italiano nella Sottocommissione metodi di analisi enologiche dell'Office International de la Vigne et du Vin nonché membro di varie Commissioni ministeriali per l'aggiornamento dei metodi d'analisi applicati a varie matrici agroalimentari. Membro dell'editorial Review Board di varie riviste scientifiche internazionali e nazionali, è stato autore di oltre 250 lavori scientifici e tecnici, in buona parte presentati su invito, a congressi Nazionali ed Internazionali, nonché docente a contratto in diverse Università.

La indiscussa preparazione e professionalità gli è stata riconosciuta a livello nazionale ed internazionale.

Era membro d'onore delle confraternite vitivinicole francesi: "Ordre des Ambassadeurs de Coteaux du Languedoc" e "Confrerie des Vignerons de Saint Vincent de Macon".

Era membro dell'American Society of Brewing Chemists e della Master Brewers Association of the Americas (dal 1986) e dal 1988 Socio Corrispondente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

Nel 1985 ha conseguito il Premio nazionale dell'Associazione Enotecnici



Italiani per la ricerca scientifica in enologia, nel 1990 il Premio "E. Avanzi" dell'Unione Diplomatici dell'Istituto Agrario di San Michele a/A (UDIAS) per la ricerca e l'assistenza nel settore dell'enologia e della distillazione e nel 2002 il "Grappolo d'oro" dell'Associazione Enologi-Enotecnici Italiani, importante riconoscimento nazionale per l'attività di ricerca nel settore analitico enologico. Era una persona molto semplice ed umana, sempre disponibile ad aiutare chi gli si rivolgeva per avere un parere o una collaborazione scientifica. Esemplificativo del suo carattere il saluto che egli indirizzò al personale del suo laboratorio al momento della sua collocazione a riposo.

*Severina Cancellier*

## Gianfranco Rea

Con enorme imperdonabile ritardo, porto a conoscenza che il giorno 8/9/2009, dopo lunga e penosa malattia, è mancato ad Este, dove risiedeva, il collega Gianfranco Rea. Si era diplomato perito agrario nell'anno 1942.

Ex combattente alpino, fu decorato con medaglia d'argento al valore militare. Gianfranco Rea ha svolto la sua lunga attività nella direzione di una delle più importanti Aziende Agricole del padovano.

*Mario Cancellier*

## I nostri familiari

Si è spento dopo lunga malattia Gian Luigi Zanette, cognato di Angelo Nardi ed insegnante di disegno alla Scuola dal 1958 al 1960.

Ricordiamo la scomparsa di Emma Buoro, moglie dell'ex allievo Rino Dal Cin.

È tragicamente scomparsa Marina Maso, figlia dell'ex allievo Renato Maso.

Dopo lunga malattia si è spento Marcello Sandre, padre dell'ex allievo Carlo.

# Simbolismo botanico

**Stramonio:** "erba del diavolo" per l'odore fetido e disgustoso emanato di notte dai suoi fiori, ma anche "erba strega" perché se ne servivano le streghe ed i negromanti per provocare, grazie al suo potere allucinogeno, visioni ed incubi. Simboli negativi quelli a lui associati: Depravazione, Finzione, Incantesimo Ingannatore, Simulazione.

**Tasso:** associato alla Vita, per le foglie sempreverdi ed alla Morte, per la presenza nelle foglie stesse di un alcaloide di terpenico, la tassina, con azione anestetico-narcotica, ma che può portare a morte per asfissia e paralisi cardiaca. I frutti, degli arilli di un bel colore rosso, non sono velenosi, mentre i semi possono essere mortali.

**Tè:** ricchissimo il simbolismo orientale legato alla assunzione della bevanda ricavata con questa pianta. Riportiamo quanto scritto dal poeta della dinastia dei Tang, YouQiang, vissuto all'inizio del IX secolo: "la prima tazza mi inumidisce le labbra e la gola, la seconda infrange la mia solitudine, la terza fruga nei miei sterili visceri per trovarvi soltanto quasi cinquemila volumi di ideogrammi confusi. La quarta stimola una leggera sudorazione, tutti i mali della vita se ne vanno attraverso i pori. Alla quinta mi sono purificato; la sesta mi assume al regno degli immortali. La settima - ah! Non ne potrei sorbire ancora... sento soltanto il soffio di un vento fresco che mi si leva nelle mani-

che. Dov'è Penglaishan? Lasciatemi montare su questa dolce brezza e diffondermi oltre". (Penglaishan era una delle tre isole del paradiso degli immortali taoisti).

**Tiglio:** simbolo della longevità, per la sua lunga vita (può arrivare anche a 1000 anni).

**Timo:** la pianta prediletta dalle fate, chi vuole incontrarle quindi dovrebbe preparare un infuso delle sue infiorescenze; nel linguaggio ottocentesco dei fiori ha rappresentato sia la Diligenza, perché sempre attorniato dalle api operaie, che l'Amore duraturo.

**Tulipano:** è considerato il "fiore del sultano", perché coltivato nelle Corti arabe. Nel fiore coltivato c'è chi vede simboleggiato l'Amor perfetto, o l'Incostanza in amore, o l'Onestà oppure la Magnificenza. Il tulipano selvatico, molto più romanticamente, simboleggia il Primo Amore.

**Viola del pensiero:** vuol dire naturalmente "penso a te"; viola a mazzettini "sei la più bella"; viola garofanata, se estiva "Amore vivo e puro", se invernale "Premio sperato"; la mammola "Modestia, Onestà, Pudore"; la viola bianca "Candore"; la violaciocca "Fedeltà nelle disgrazie" e la selvatica è Capriccio e Presunzione.

**Vischio:** considerato il "fulmine terrestre", dato che secondo la tradizione la pianta nasceva dove era caduta la folgore; è simbolo di Immortalità e Rigenerazione. Il vischio cresciuto su quercia, era venerato dai Celti e Druidi e considerata da molti popoli una pianta celeste, panacea per tutti i mali.

**Zucca:** è l'emblema della Brevità della vita, della Speranza fallace e della Felicità breve.

**Vite (Vitis vinifera Linneo):** non poteva mancare e conclude questo ciclo. L'uso del prodotto che si ottiene dai suoi frutti, il vino, ha fatto sì che essa diventasse un mito presente in tutte le antiche civiltà. Molto poetico una arcaica leggenda greca relativa alla scoperta dei piaceri legati al succo. Si narra che quando la vite non aveva an-

cora un nome essa si arrampicava sugli alti alberi della foresta e dai suoi frutti zampillava il rosso succo. Un giorno, mentre un drago golosamente lo beveva, arrivò Dioniso. Il drago, impaurito, scappò a nascondersi in una grotta. Dioniso, alla vista del colorato succo colante, si ricordò degli oracoli di Rea, la grande Dea di Creta sua nutrice, decise di ricavarne il vino. Così viene descritta questa mitica prima vendemmia: *"Smosse le rocce e con acuminata punta dell'acciaio svuotò i recessi della pietra; avendo lisciato i fianchi del pozzo profondo fece una fossa a guisa del tino ricco di uve, e recideva i grappoli appena maturi con l'affilato tirso, dando il modello della ricurva falce a venire. E lo accompagnava un coro di satiri; uno Vendemmiava ricurvo, un altro raccoglieva i grappoli recisi in un vaso, un altro tagliando i viluppi di foglie allontanava le verdi brutture dai frutti, un altro senza tirso né acuminato ferro, tendendo ai tralci la destra inerme, strappava le foglie estreme della vite sinuosa, chino in avanti, tendendo l'occhio all'uva. Nella liscia conca Bacco stendeva la vendemmia colmando di grappoli il mezzo della fossa; i rigogliosi grappoli fittamente i satiri ponevano sul fondo, distendendoli qua e là, come si fa con il grano sull'aia egli raccolse tutto nella cava roccia colmandola, e calcò l'uva con il ritmico battere dei piedi. I satiri, agitando all'aria la folle chioma, apprendendo a imitare in tutto Dioniso, affibbiato alla spalla le pelli maculate dei caprioli, fecero risuonare altamente il grido simile a Bacco; e con impetuoso piede calcavano i frutti inneggiando a Evò. E nel pozzo pieno di grappoli del vino che sgorgava rosseggiavano i torrenti; e, calcata dall'alterno piede, la vendemmia sprigionava la bianca spuma del succo rosseggiante. Con corna di bue attingevano, in luogo delle tazze ancora non esistenti..."*

(Nonno, Dionisiache, XX, 293-362, traduzione di Dario Del Corno in Karl Kerényi, Dioniso, Milano 1992, p. 75)

L. Baldan, S. Cancellier



# L'angolo dei libri

## "Grecia: la Campagna del fango"

di Claudio Botteon

**240 pagine** con circa 150 foto d'epoca, ed. Grafiche Tintoretto di Villorba, **Euro 18**

Il libro descrive la Campagna di Grecia raccontata dalle testimonianze dirette di 15 reduci alpini quasi tutti ancora viventi, la cui età varia attualmente dagli 89 ai 97 anni.

Nella prima parte del libro è descritto per sommi capi lo svolgimento della Campagna stessa, attraverso documenti ufficiali, lettere, missive (di Hitler, Mussolini e Badoglio) e stralci dei diari dei Comandanti delle Grandi Unità, in modo da poter capire poi la vera essenza del libro, cioè le testimonianze dei diretti protagonisti di questa guerra, i reduci alpini.

Nella seconda parte del libro le testimonianze di 15 reduci alpini provenienti dalle tre Divisioni alpine coinvolte: Pusteria, Julia e Tridentina, ci coinvolgono con le loro storie drammatiche, ma intervallate anche con qualche aneddoto scherzoso che le rende leggibili "tutto d'un fiato".

Sono varie e diverse le une dalle altre, con un superstite dell'affondamento del "Galilea", un prigioniero di guerra nel campo di prigionia greco di Creta, un internato nel campo di concentramento in Germania, sei che successivamente hanno dovuto fare la Campagna di Russia, due che hanno portato il "pezzo ardit" sul Golico, un Ufficiale alpino decorato con medaglia di bronzo al valor militare, ecc.

Sono gli ultimi testimoni diretti della storia con la S maiuscola, quella vera, vissuta e portata avanti con quei valori e principi alpini che noi, diretti discendenti di questi umili eroi, cerchiamo di trasmettere alle future generazioni.

*Claudio Botteon*

Ricordiamo che l'autore è ex Allievo diplomato enotecnico nel 1977.

## "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.

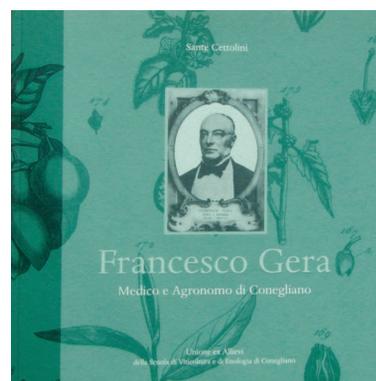
*Severina Cancellier*



**LE NOSTRE EDIZIONI**

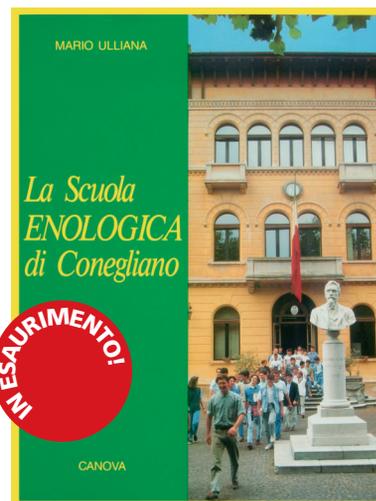
**Francesco Gera** di Sante Cettolini, ed. Grafiche Antiga, **Euro 12,50**

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



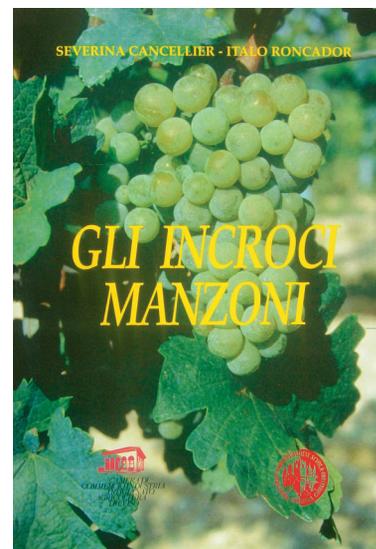
**Scuola Enologica di Conegliano** di Mario Ulliana, ed. Canova, **Euro 30**

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



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

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



**La Vite ed il Vino nella provincia di Treviso**

di Angelo Vianello e Antonio Carpenè.

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

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

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

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

Carlo Miconi

**DOVE ACQUISTARLO**

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



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

