

Anno 2012
N. 2

NOTIZIARIO



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



IN PRIMO PIANO

Convegno e Assemblea

Numerosa e calorosa
la partecipazione al 32° Convegno.

Salviamo un libro

La riconsegna dei libri restaurati
nel prestigioso ex Convento
San Francesco.

La Goliardia

Alcune tessere degli anni '70
del Comitato Enotria.

NEL PROSSIMO NUMERO

Progetti e iniziative in corso
alla Scuola.

Forma, informa e sarai in forma.

Bere consapevole e winipedia.

Congresso Scuole Enologiche
Europee.

Editoriale

La revisione del nostro Statuto ha comportato l'inserimento della clausola dell'incontro annuale per la approvazione del Bilancio dell'Unione. Pensavo che avremmo avuto una partecipazione ridotta; ho dovuto ricredermi: anche quest'anno abbiamo avuto l'adesione di più di 120 persone.

Particolarmente sentita la partecipazione degli ex allievi che festeggiavano le ricorrenze dei 60 ed oltre 65 anni di diploma. Chi non ha potuto partecipare per ovi motivi legati alla età avanzata hanno voluto comunque esserci vicini o delegando qualcuno oppure scrivendoci delle toccanti lettere. A tutti i non partecipanti, al cui elenco di pag. 3 si aggiungono Eliano Corbolante e Giovanni De Marchi, abbiamo inviato comunque il distintivo, da loro ricevuto con grande piacere.

Quest'anno ricorrono gli anniversari dei diplomati del 1988, del 1963, del 1953, e del 1948.

A tutti coloro di cui disponiamo l'indirizzo verrà inviata la lettera dell'Unione. Invito comunque gli eventuali organizzatori della "rimpatriata" per le diverse classi a mettersi in contatto con noi, meglio se via e-mail (exallievienologia@gmail.com) per aiutarci ad avvisare il maggior numero di interessati. Questo vale soprattutto per coloro che festeggiano il 25°, che anche quest'anno sono stati numericamente poco presenti. Infatti non sono molti gli ex allievi che dopo il diploma mantengono i contatti con l'Unione, segnalandoci eventuali spostamenti di residenza così da permetterci di continuare ad inviare loro il Notiziario.

Sappiamo che alcune classi per motivi organizzativi non riescono a ritrovarsi nella data del nostro Convegno: per i venticinquenni di diploma della sezione



NOTIZIARIO

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

SOMMARIO

- 1** Editoriale
- 3** Assemblea Annuale
- 4** 32° Convegno dell'Unione Ex Allievi
- 8** Le premiazioni e i riconoscimenti
- 10** Ed ora tutti a pranzo!
- 12** Incontri di Classe
- 13** L'incontro della Classe 6° SA del 1986
- 14** Come eravamo...
- 16** Salviamo un libro
- 17** Un grazie a...
- 19** I neodiplomati a.s. 2011-2012
- 20** Nuove sfide per la Scuola Enologica
- 22** I laureati dal 12/03/2012 al 08/10/12 e le loro tesi
Medaglia di Cangrande al Prof. Walter Da Rodda
- 23** EnoConegliano e festa dell'uva
- 24** La nascita dell'Unione Ex Allievi
Un po' di allegria
- 25** Tessere
- 26** Notizie Tristi
- 32** L'angolo dei libri

AS, il collegamento con uno di loro, Gianluigi Modolo, ha permesso di consegnare il distintivo ai partecipanti al loro incontro, ed anche di poter riportare nel Notiziario (pag. 12) una fotografia anche se accompagnata da poco testo... Attraverso la posta elettronica che inizia ad essere utilizzata con una certa frequenza, stiamo ricevendo materiale utile sia per il Notiziario che per la formazione dei nostri archivi storici. A questo proposito vi ricordo che i materiali che ci inviate debbono essere, se testi in word 97-2003, se foto in jpg ad alta risoluzione.

Il prossimo passo è un sito web e forse stavolta ci siamo.

Questo numero del Notiziario, come vi sarete accorti, è abbastanza corposo; abbiamo voluto dare molto spazio alle immagini sia storiche che relative ai recenti Convegni. Avrete anche notato la qualità delle foto del Convegno annuale e di svoltosi quello al S. Francesco, merito di un volontario non ex allievo, ma molto disponibile e capace: Eugenio Gobbo che ancora ringrazio.

Naturalmente un Notiziario più ricco vuol dire anche maggiori costi, sia di composizione che di stampa: spero ne siate comunque soddisfatti ed orgogliosi e che lo dimostrate con le vostre offerte all'Unione.

Sarebbe mia intenzione pubblicare gli Atti del Convegno "Salviamo un libro" (vedi a pagina 16). Nonostante la crisi economica mi auguro che l'iniziativa di restaurare i libri antichi della Scuola continui.

Se qualcuno di voi fosse intenzionato ad aderirvi può mettersi in contatto con noi, meglio se via e-mail: possiamo fornire notizie sia per le modalità che per l'entità della spesa che dipende dallo stato di conservazione del libro scelto. Sarebbe auspicabile che la biblioteca si dotasse anche di armadi atti alla ottimale conservazione dei volumi restaurati, onde non rendere vani gli interventi effettuati.

Nel 2013 scade il mandato del Consiglio in carica e ci saranno le elezioni. Vi invito a partecipare non solo intervenendo inviandoci il voto, ma anche dandoci la vostra disponibilità come candidati. Invito questo rivolto in particolar modo a quelli più giovani di noi che hanno maggior dimestichezza con le nuove tecnologie e sicuramente portatori di nuove idee e delle energie necessarie per concretizzarle.

Severina Cancellier

Nota: I testi non firmati sono di Severina Cancellier.

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

exallievenologia@gmail.com

P. IVA 03636240263

Conto Corrente Postale N° 15621311 intestato a:

Unione Ex Allievi Scuola Viticoltura ed Enologia, Conegliano.

IBAN IT27X0708461630005000620945

Recapito:

Laboratorio Enochimico

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

Tel. 0438.451464 - Fax 0438.451468

Presidente

Severina Cancellier

Direttore Responsabile

Narciso Zanchetta

In redazione

Severina Cancellier, Angelo Nardi

Spedizione in Abbonamento Postale

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

Aut. Trib. Treviso n. 392/77

Progetto e impaginazione

Associazione Culturale Club Magnar Ben

AD Stefania Russolo e Maurizio Potocnik

Stampa

Tipolito Scarpis, San Vendemiano (TV)

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 IT27X0708461630005000620945



Assemblea Annuale



Domenica 20 maggio 2012 nell'Aula Magna della Scuola ha avuto luogo l'Assemblea annuale dell'Unione ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano.

La presidente, Dott.ssa Severina Cancellier, apre i lavori dell'Assemblea porgendo il saluto suo e dell'Unione a tutti i presenti e ringraziando preliminarmente tutti coloro che si sono impegnati nel collaborare per la buona riuscita del Convegno, in particolare, i colleghi Mario Azzano, Angelo Nardi, Luigino Granziera, Narciso Zanchetta, Luigi Cigaia.

Vengono anche ricordati i colleghi che purtroppo ci hanno lasciati nel lasso di tempo intercorso dall'ultimo nostro incontro.

Il nuovo distintivo. La presidente comunica che da quest'anno, su sollecitazione di qualche ex allievo, si è istituito un distintivo da consegnare a chi ha maturato il 65° di diploma. Questa iniziativa ha permesso di verificare, se ce n'era bisogno, di come gli antichi ex allievi abbiano ancora nel cuore la Scuola, e come ne seguano, attraverso il Notiziario, il cammino. Infatti ci hanno scritto in molti, dolendosi che l'età impedisca loro di venire con noi a festeggiare: Alberto Rizzotti, classe 1912 (enot. 1932) che ha delegato per il ritiro del distintivo la sig.ra Matilde Carpenè Quadrio; Gianni Del Giudice (p.a. 1941); Domenico Sanzuol (p. a. 1942), Franco Briganti (p.a. 1944) che ha delegato la si.ra Rossana Cosmo, Francesco Fabris (enot. 1946), Francesco Scudeller (p.a. 1944). Ottavio Curtolo (p.a. 1944), impossibilitato a partecipare ha già ritirato il suo distintivo. Ci hanno contattato anche



due sessantenni di diploma che per motivi diversi non possono essere qui con noi: Nicodemo Sandri e Francesco Forniz. Sono comunque presenti tra gli ultrasessantenni: Carlo Miconi (p.a. 1940), Mario Cancellier (p.a. 1945), Andrea Comuzzi (p.a. 1943), Mario Geronazzo (enot. 1946), Francesco La Grassa (enot. 1945), Pietro Graziani (enot. 1947), Giuseppe Marcuzzi (p.a. 1942), Guido Montagner (p.a. 1943), Oscar Pessa (p.a. 1943), Terenzio Pol (p.a. 1945).

La gestione. La segreteria è attualmente condotta provvisoriamente dalla Presidente e dai colleghi Mario Azzano ed Angelo Nardi. Ma la mole di lavoro richiede un impegno continuo; ad esempio la sola verifica ed aggiornamento degli indirizzi degli associati (circa 3.500) necessitano di un attento controllo e continue verifiche. Ringrazia per i molti materiali fotografici che gli ex allievi stanno inviando che consentono così la formazione di un archivio fotografico, e l'ex allievo

Fabrizio Cazzola che ha effettuato la digitalizzazione dell'archivio fotografico esistente.

Ci si augura altresì che gli ex allievi abbiano apprezzato la nuova veste un po' più moderna e snella che abbiamo cercato di dare al nostro Notiziario, nella convinzione che esso rappresenti il mezzo più efficace e valido per tenere i contatti tra l'Unione, che dalla sua prestigiosa sede in la "Bottega del Vino Italiano" presso la Scuola arriva alle loro residenze sparse in tutta Italia e non solo. Ricorda che l'Unione è proprietaria della "Rivista di Viticoltura ed Enologia" ma che a suo tempo è stata data in gestione al nostro vicino Istituto Sperimentale per la Viticoltura, ora denominato C.R.A. (Centro per la Ricerca in Agricoltura). Questo nuovo organismo però intenderebbe per il futuro effettuare la divulgazione per via informatica, mentre noi siamo dell'avviso che la pubblicazione debba continuare ad essere divulgata anche in forma cartacea. Si sta comunque lavorando perché la Rivista possa fare un salto di qualità e acquisisca una maggiore visibilità anche nel contesto internazionale.

Il rinnovo del Consiglio. Viene poi ricordato che nel 2013 scade il mandato dell'attuale Consiglio. La presidente sottolinea che questa potrà essere l'occasione opportuna per

Resoconto finanziario 2012

Entrate	euro	18.388,56
Uscite	euro	19.553,31
Passivo di gestione	euro	1.164,75

Verbalizzante Narciso Zanchetta

l'entrata nel Direttivo di colleghi giovani, portatori sicuramente di nuove idee e rinnovato dinamismo, che potranno stimolare innovativi impulsi al nostro sodalizio.

La presidente passa quindi a presentare all'Assemblea il Bilancio dell'Unione chiuso il 31 dicembre 2011.

ENTRATE: la fonte principale delle entrate dell'Unione continua ad essere rappresentata dalle offerte volontarie degli associati e quindi si auspica che tale sostegno – morale/economico – continui ad essere presente anche per il futuro. Complessivamente tra contri-

buti personali o provenienti da offerte nelle occasioni di incontri di classe, nel corso del 2011 si è potuto contare su entrate per 13.317 euro. Viene ricordato invece che poco vitali gli ex allievi si sono dimostrati nell'acquisto dei libri editi dall'Unione e pertanto si invita a far sì che in seguito anche tale iniziativa venga più favorevolmente accolta.

USCITE: come sempre esse sono rappresentate soprattutto dalla stampa e dalla spedizione del Notiziario, costo questo che ha pesato nell'anno complessivamente per 11.426,80 euro;

tenuto conto che l'onere della composizione e redazione avviene – come sempre – ad opera volontaria.

Anche se il risultato economico della gestione si conclude quest'anno con un passivo, la presidente assicura i presenti che ciò non deve destare preoccupazione alcuna poiché sono coperte da attività pregresse.

A conclusione la presidente Severina Cancellier pone ai voti il Bilancio e la relazione che lo accompagna ottenendone l'approvazione unanime dei presenti con il seguito di applausi.

Narciso Zanchetta

32° Convegno dell'Unione Ex Allievi

Al Convegno sono presenti le autorità: Sindaco di Conegliano ing. Maniero, il prof. Vasco Boatto Università, il prof. Luigi Bavaresco Direttore del Centro di Ricerca in Agricoltura, il prof. Antonio Calò presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, la prof.ssa Damiana

Tervilli preside della Scuola, il dott. Luca Zaia Governatore della Regione Veneto ed il prof. Carlo Miconi presidente Onorario dell'Unione.

Vengono ricordati due ex allievi: Vittorio Ronchi ed Italo Cosmo.

Vittorio Ronchi: un grande uomo, un eccezionale organizzatore.

Di Vittorio Ronchi ricorrono quest'anno il 120° anniversario della nascita ed il 25° della morte. Nato a Palazzetto di S. Donà di Piave nel 1892, si diploma alla Scuola Enologica di Conegliano nel 1911, conseguendo la medaglia d'oro Carpenè. Si laurea a pieni voti in agraria all'Università di Pisa nel 1919, dopo aver partecipato nel periodo 1915-18 alla prima guerra mondiale. La sua figura viene qui presentata dal direttore del Museo della Bonifica di

San Donà di Piave, Bruno Casagrande. Ricordiamo che l'Unione ha istituito nel 1993 la medaglia d'oro Ronchi, assegnata annualmente al miglior perito agrario diplomato alla Scuola con il massimo dei voti.

Da un manoscritto del prof. Vittorio Ronchi datato 4 gennaio 1982 conservato al Museo della bonifica:

"Il politico in genere nel suo breve vivere perora le soluzioni in tempi ridotti ed è nel giusto quando suggerisce soluzioni semplici e di pronto sollievo alle immediate sofferenze; fatalmente erra quando pretenziosamente reclama con scarsità di mezzi di risolvere problemi di vastissime proporzioni, di attività e di opere ottenibili solo a lungo termine che richiederanno pazienza attesa e razionale continuità di sforzi, sacrifici e fatiche di ogni genere..." Ronchi scrisse questi pensieri pochi anni prima della morte, ma i concetti che lui voleva esprimere trent'anni fa, sono più che mai presenti ed attuali. Egli aveva ben organizzato, nel suo immaginario, i ricordi di tutta una vita, la realizzazione delle immani opere di bonifica, degli appoderamenti e delle

sistemazioni agrarie, ed era ben viva in lui la consapevolezza dei grandi sforzi e dei tempi lunghi che richiede la trasformazione di un territorio compromesso per ripristinarne accettabili condizioni di vita.

Il perseguimento dei fondamentali obiettivi di progresso economico e sociale era il suo pensiero costante e per la lotta contro le malattie endemiche come la malaria, pellagra, la fame si era speso instancabilmente. Ronchi, grande organizzatore, visse a diretto contatto con i grandi problemi umani, incaricato lui stesso di impostare l'analisi e di trovare soluzioni e i mezzi necessari a raggiungere i risultati. E di risultati ne raggiunse molti Vittorio Ronchi, vero punto di riferimento anche a livello nazionale, come stimato ed integerrimo funzionario e questo gli consentì di essere investito di importanti incarichi laddove ci fosse la necessità di organizzare, di coordinare, di risolvere le situazioni più difficili. Nel 1919 fu vice Commissario Prefettizio in una città, San Donà di Piave, dov'era nato nel 1892, completamente devastata nella Prima Guerra Mondiale, con servizi da ripristinare, profu-

Nella foto Dino Gasagrande.





Purtroppo la foto è così in origine ma è importante in quanto lui è con De Gasperi che lo nominò Alto Commissario per l'Alimentazione ed è proprio all'inaugurazione dell'anno accademico 1949-1950 dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino
Foto in basso a destra: il nipote Giacinto Giacomini ricorda la figura dello zio Italo Cosmo.

ghi ovunque, case inesistenti, edifici pubblici sventrati. Successivamente fu organizzatore dell'importante convegno nazionale delle bonifiche tenutosi a San Donà nel marzo 1922, promosso dal suo concittadino e amico on.le Silvio Trentin. In quei giorni la cittadina sulle rive del Piave distrutta dagli eventi dell'immane conflitto, diventò la piccola capitale delle bonifiche, perché in quel convegno si pose-ro le basi per la futura legislazione italiana in materia di bonifica integrale. Direttore dell'Ente di Rinascita Agraria riuscì a far costruire centinaia di case coloniche e consegnarle alle famiglie degli agricoltori perché potessero essere a servizio della produzione

agricola, importantissima per risollevare e far ripartire l'economia nei territori liberati.

Ed ancora, come dirigente del settore alimentazione in un periodo difficile come la Seconda Guerra Mondiale e di conseguenza chiamato ad un'altissima responsabilità nazionale come Alto Commissario per l'Alimentazione nel governo De Gasperi, in un'Italia da ricostruire dopo la drammatica parentesi bellica, fu instancabile nel reperire ed organizzare la distribuzione degli indispensabili aiuti alimentari. Successivamente, in Argentina, in Cile, in Brasile, come responsabile dell'Istituto di Credito dei Lavoratori Italiani all'Estero, si adoperò per aiutare e far cre-

scere intere comunità trasferite Oltremare, cittadini che l'Italia dovette allontanare perché trovassero migliori condizioni di vita e così consentire anche la ripresa nazionale.

Ebbene, possiamo dire che Ronchi, funzionario abile, intelligente e soprattutto onesto possa essere, ancora oggi, un esempio per tutti. Egli ha anche saputo diffondere le sue esperienze, le sue concrete realizzazioni attraverso l'insegnamento universitario, presso l'Università di Padova che lo vide docente in scienze agrarie.

Una esauriente testimonianza è contenuta nelle carte che la sua intelligenza ha saputo conservare e che il nostro Museo della bonifica di San Donà di Piave ha avuto il privilegio di poter ottenere, grazie alla donazione da parte della famiglia, assieme alla vasta biblioteca organizzata con metodo scientifico.

Ronchi merita, per la vastità della sua azione e per i brillanti risultati raggiunti, ben più di semplici e brevi note biografiche d'occasione; merita studi ben più approfonditi, merita una attenta riscoperta del suo pensiero, del suo lavoro, ed un'analisi attenta delle sue vaste realizzazioni concretizzate nel corso di una lunga ed operosa vita. Chi vi parla si augura che questo breve intervento possa contribuire a ricordare quest'uomo del Basso Piave che, ispirato dagli ampi spazi dell'antica palude che circondava la sua città natale e dagli orizzonti infiniti del vicino mare, ha saputo interpretare in grande la sua missione di vita.

Dino Casagrande, Direttore del Museo della bonifica di San Donà di Piave

Italo Cosmo e la montagna

Italo Cosmo, nato a Conegliano nel 1905 si diploma alla Scuola nel 1922 e successivamente si laurea in Scienze Agrarie all'Università di Bologna. È stato uno studioso, ricercatore viticolo, ampelografo, Direttore dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura e l'Enologia, figura di riferimento per la viticoltura nazionale. In questo Convegno si sono voluti evidenziare altri aspetti della vita di Italo Cosmo, familiari e legati al suo amore per la montagna. L'Unione lo ricorda in questo Convegno presentando il busto e la lapide a Lui dedicati da un gruppo di suoi ex allievi, che lo avevano avuto come insegnante di viti-

coltura ed enologia nel 1937-38, capitanati da Luigi Valle. Alla presentazione erano presenti anche la figlia del professor Cosmo, Rossana, e la nipote Paola.

In questo momento celebrativo dedicato al prof. Italo Cosmo, che si tiene nel nostro 32° Convegno, non si poteva non parlare della sua attività alpinistica, del suo amore per la montagna e del suo impegno sociale nella costruzione e gestione della sezione CAI di Conegliano. Non è facile parlare di questo personaggio e della sua intensa attività in pochi attimi, ma ci proviamo.



Partiamo dalle origini: fu cofondatore della sezione CAI di Conegliano, sorta nel 1925, quando aveva appena vent'anni. Si impegnò subito con appassionata dedizione allo sviluppo del sodalizio ricoprendo prima la carica di segretario dal 1927 al 1934 e, successivamente, di presidente dal 1935 al 1940 e dal 1948 al 1970, per un totale di ben 37 anni.

La storia e le vicende della sezione del CAI di Conegliano sono strettamente legate alla persona del professor Italo Cosmo.

In primis la costruzione del rifugio Vazzoler sotto il Civetta, tra la Torre Trieste e la Torre Venezia, ideato nel 1927, in seguito alla tragica scomparsa di Mario Vazzoler, fraterno amico del prof. Cosmo. Il rifugio, progettato dall'ing. Bernardo Carpenè, lo stesso progettista della nostra scuola, venne ufficialmente inaugurato nel 1928 e successivamente ampliato nel 1937 e nel 1956.

Nel 1938 fu realizzato il rifugio M.V. Torrani, che sorge quasi in cima al Civetta, a quota 3.050 m. La realizzazione avvenne con la collaborazione dell'accademico CAI e senatore Attilio Tissi, unitamente all'omonima via ferata e al collegamento di teleferica per i rifornimenti. Sempre nel 1938 venne inaugurata la centralina idroe-



Il prof. Antonio Calò (foto a sinistra), Presidente dell'Accademia italiana della Vite e del Vino e già Direttore dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura, dove era succeduto nell'incarico direttivo al prof. Italo Cosmo nel lontano 1975, ricorda che, pur non essendo ex allievo di questa gloriosa Scuola, qui si sente comunque a casa per una felice familiarità: infatti il padre si diplomò qui nel 1924 ed il nonno fu presidente del Comitato organizzatore dei festeggiamenti per il 50° di fondazione della Scuola ed in quella occasione si adoperò per la realizzazione della Bottega del Vino Italiano annessa alla Scuola e attuale Sede dell'Unione.

Soprattutto, però, ricorda la figura straordinaria di Cosmo avendolo conosciuto ed apprezzato ancora prima di venire a Conegliano come borsista presso l'allora Stazione Sperimentale. Cosmo, infatti, con la sua personalità, ha lasciato il segno nello sviluppo della viticoltura ed in qualità di ampelografo, percepì fra i primi il messaggio di dare ordine ai vitigni italiani per diffondere quelli con maggiori qualità. Ebbe anche notevole parte quale promotore del sistema capillare delle Cantine Sociali Cooperative. Riorganizzò il sistema vivaistico viticolo italiano in relazione ad una direttiva CEE, recepita dalla nostra legislazione, portando il paese da una fase confusa ad un ordine significativo che lo poneva fra i primi posti fra i paesi della UE. Infine, concludendo, citava quanto disse nel 1643 Isac Newton: "Non è merito nostro se siamo riusciti a vedere più lontano...", ma del fatto che siamo potuti salire sulle spalle dei giganti che ci hanno preceduto" e si dichiara orgoglioso di avere avuto tale predecessore.

Anche l'ex allievo dott. Andrea Comuzzi (foto a destra) ricorda con nostalgia e grande rimpianto gli otto anni, dal 1949, nei quali collaborò con Cosmo presso l'allora Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano.

Foto in basso: Marino Fabbris.

Nella pagina a lato. Alla fine del Convegno, in posa sotto il busto di Italo Cosmo con la lapide a lui dedicata, situati sul pianerottolo dell'ultima rampa di scale: Narciso Zanchetta, Giacinto Giacomini, Severina Cancellier, Rossana Cosmo con la figlia Paola, Luigi Valle, donatore del busto.



lettrica di servizio al rifugio Vazzoler. Nel 1947 fu costruito il "Tabià", una specie di dependance annessa al rifugio e capace di ospitare 24 persone. Nel 1958 venne realizzato l'allacciamento telefonico del rifugio alla rete nazionale. Nello stesso anno, fu costruita la chiesetta della "Madonna delle Nevi" dedicata agli alpinisti caduti sul Monte Civetta, sempre su progetto dell'ing. Carpenè. La costituzione di tre sottosezioni: Pieve di Soligo, Motta di Livenza e Oderzo, oggi autonome. Il giardino botanico alpino "A. Segni" presso il rifugio Vazzoler da lui forte-



mente voluto con lo scopo di diffondere la conoscenza e la salvaguardia della flora alpina.

Nel 1969 lo sforzo per dotare la nostra sezione di un'adeguata sede si concretizzò l'acquisto dell'immobile in cui ancora oggi ci troviamo. Nello stesso anno iniziò la ricostruzione del rifugio M.V. Torrani, semidistrutto dall'alluvione del 1966 e da varie intemperie. Sempre nel 1969, venne a mancare prematuramente il giovane socio e nonché consigliere G.M. Carnielli, diplomato due anni prima alla nostra scuola. Si pensò di ricordarlo con la costruzione di un bivacco in Val Zoldana, che sarà poi inaugurato nel settembre del 1970, sotto la presidenza del dottor Nino De Marchi.

Queste, in sintesi, le tappe più importanti nella nostra sezione, legate a doppio filo all'impegno, alle energie, all'entusiasmo, profusi dal prof. Italo Cosmo.

Nel 1975 gli venne affidato l'ulteriore compito di ricostruire la storia del nostro sodalizio in occasione dei primi 50 anni di vita, compito che svolse egregiamente con una prosa piacevole e con precisione certosina, com'era

del resto nel suo stile. È doveroso riportare le conclusioni di questa sua relazione, che sembrano quasi un testamento spirituale da lasciare in eredità ai giovani. Dopo aver riconosciuto l'opera fattiva e disinteressata e i sacrifici personali di soci e collaboratori, li ringrazia e così termina:

"Iniziative che ho voluto succintamente ricordare soprattutto ai giovani affinché si rendano conto del notevole patrimonio materiale e più ancora spirituale che a loro viene lasciato, nonché degli sforzi e direi an-

che dei sacrifici compiuti da coloro che li hanno preceduti, nella certezza che vorranno e sapranno, se necessario, affrontarne altri ancora. A tutto questo aggiungo l'augurio più vivo che l'amore e la passione per la montagna non vengano loro mai meno, in modo che essi possano, a loro volta, tramandare tali sentimenti alle nuove generazioni come noi ora – ormai passati di scena ma con sempre accesa la stessa fiamma – li tramandiamo a loro."

Marino Fabbris



NOTIZIE FLASH

Una bottiglia speciale. Angelo Casarotto, nell'ottantesimo compleanno del prof. Carlo Miconi gli ha fatto dono di una bottiglia di vino di Marsala di cui ne aveva due esemplari. La particolarità del regalo è dovuta alla data di nascita del vino e di Miconi: ambedue 1921!

Premio civiltas alla memoria. Per il 2012 l'Associazione Dama Castellana ed il Comune di Conegliano hanno conferito il premio alla memoria a Pino Zardetto, con la seguente motivazione "poeta, scrittore, disegnatore, da tutti considerato uno straordinario pezzo di storia della Città di Conegliano e di quel vino, il Prosecco, ora simbolo nel mondo della Città coneglianese, per quanto ha saputo dare e testimoniare con la sua vita di uomo, di imprenditore e di studioso innamorato del suo territorio". Il premio Civiltas "Civiltà nella Comunità 1998" era stato conferito anche al nostro Presidente Onorario, Carlo Miconi (vedi Notiziario aprile 1999).

Van Den Borre 1862 del Radicchio rosso e di altre invenzioni. Di Maurizio Giusto e Vico Violante Genius Loci - Le Pietre Miliari della Marca. Pagg. 63, f.to 11x23 cm. In vendita presso i Vivai Van Den Borre a 11 euro. L'ex allievo Francesco Van Den Borre, p.a. diplomato nel 1972, ci ha inviato questo libro, pic-

colo ma pieno zeppo di informazioni sull'attività di vivaisti della fam. Van Den Borre, belga di origine, ma oramai trevigiana a tutti gli effetti. Contiene anche una interessante ricostruzione della nascita del "radicchio rosso di Treviso tradivo" prodotto con una tecnica simile a quella utilizzata per la cicoria belga, grazie ad una felice intuizione del capostipite della famiglia, Francesco, esperto botanico arrivato in Veneto e poi a Villa Palazzi a Preganziol dove era stato chiamato per la costruzione del meraviglioso parco di quella villa (correvano l'anno 1859). Veramente sulla "creazione" di quella meraviglia orticola che è lo spadone di Treviso, esistono due scuole di pensiero, qui ricordate: una fa capo al Maffioli e riconosce la paternità a Van Den Borre, l'altra che invece la lega ad una plurisecolare tradizione e che fa capo ad uno storico trevigiano, Camillo Pavan. Il volumetto è corredato da molte illustrazioni e fotografie.

Un Ospedale in Nepal. Domenica 30 settembre 2012 è stato inaugurato a Kirtipur (Nepal) l'ambulatorio medico dedicato al figlio dell'ex allievo Giovanni (Nino) De Marchi, Giuliano, caduto durante una salita sull'Antelao nel 2009.



Le premiazioni e i riconoscimenti

1. La Medaglia d'oro "Antonio Carpenè" è stata consegnata dalla dr.ssa Rosanna Carpenè all'enotecnico **Alberto Coletti**.
2. La Medaglia d'oro "Vittorio Ronchi" è stata consegnata dal prof. Carlo Miconi al perito agrario **Andrea Bottecchia**.
3. La signora Luigina Segat consegna la Borsa di studio intitolata a "Mario Segat" allo studente del 5° anno **Andrea Bresolin**.
4. Adriano Amadio consegna la Borsa di studio "Diplomati del 69" allo studente del 4° anno **Giacomo Trevisan**.
5. Il primo e l'ultimo nell'elenco di classe festeggiano il 25° del diploma: **Giuliano Arman** e **Luca Zaia**. Era presente anche Giancarlo Lot, purtroppo non in foto.
6. I cinquantenni di diploma. In prima fila si riconoscono Carlo Bertuol, Lorenzo Borgia, Ottavio Perazzolo, Pau Erasmo. Dietro: Riccardo Guadalupi, Giovanni Silvestrini, Pietro Macconi, Vinicio Corradin, Gianfranco Rossi, Raoul Lenaz, Antonio Borgia.

- 6 bis Nella foto precedente manca qualcuno, come Francesco De Mori, ma c'era... forse si era già preparato davanti la Bottega del Vino... (è al centro della foto e parla con il professor Luigino Baldan).
7. I sessantenni di diploma: in primo piano Mario Pollastri, la Presidente, Mario Bressan, Luigi Pausa. Dietro: Giorgio Gray, Luigi Vellani, Sordi Mario.
8. Ed ora il clou, gli ultrasessantacinquenni di diploma; davanti: Carlo Miconi, la Presidente, Mario Cancellier, Oscar Pessa, la signora Matilde Carpenè Quadrio che ha ritirato il distintivo per Alberto Rizzotti. Dietro: Guido Montagner, Terezio Pol, Giuseppe Marcuzzi, Pietro Graziani, Mario Geronazzo, Francesco La Grassa, Andrea Comuzzi.





6.



5.



6 bis



7.



8.

Ed ora tutti a pranzo!

E dopo un brindisi alla Bottega del Vino, tutti al Ristorante Kiri in Villa Tre Panoce, per completare in bellezza allietati anche dai vini offerti da alcuni ex allievi.





Incontri di Classe



La classe 5^a sez. ACE anno 2002

Sabato 30 giugno 2012 la classe 5^a sez. ACE anno 2002, si è ritrovata per festeggiare i 10 anni di diploma. Gli ex allievi hanno voluto inviare una foto scattata nel vigneto antistante la cantina. Si riconoscono da sinistra: Paolo Sandron, Gino Nardin, Luca Zamai, Fabio Messina, Luca Borin Ciottolo, Massimo Curtolo e Andrea Giusto.



La classe 6^a sez. VA anno 2002

Sabato 23 giugno 2012 la classe 6^a sez. VA anno 2002, si è ritrovata per festeggiare i 10 anni di diploma. Come ormai da consuetudine, gli ex allievi hanno voluto inviare in redazione una foto scattata davanti all'entrata principale della sede centrale. Si riconoscono da destra: Renzo Moret, Thomas Facchin, Mauro Salvadori, Jennifer Carraro, Danilo Cescon, Alessandro Del Puppo e Carlo Panziera.



I "sempre ventenni" della 6^a sez. AS anno 1987

Venticinque anni da quando ci siamo diplomati... un quarto di secolo della nostra vita che ci ha dato molte cose; ce ne ha tolte altre, ma non la voglia di rivedersi per festeggiare questa sentita ricorrenza.

L'incontro della Classe 6° SA del 1986

Antonella Gregoletto, sempre vicina all'Unione, ci ha girato la lettera che l'ex allievo Alberto Basso attualmente missionario in Brasile, le ha inviato in ricordo del loro incontro avvenuto lo scorso mese di maggio.

Riacho de Santana, 1-09-2012

*Cara Antonella,
mi chiedi un ricordo del nostro incontro di fine maggio.
Da sei anni in Bahia come prete missionario nelle parrocchie di Riacho di Santana e Matina, sono ritornato a casa anche quest'anno per ritrovare la famiglia e gli amici.
Sulla realtà umana e missionaria di qua non mi soffermo. Cambiano la cultura, la lingua, i mezzi a disposizione, le povertà, ma l'umanità è la stessa e il cuore umano, ovunque sia, porta in sé le stesse grandi domande e inquietudini e la speranza di incontrare risposte vere per dare un senso alla vita.
Rientrato in Italia ho avuto l'occasione di partecipare all'ordinazione sacerdotale di cinque nuovi preti diocesani nella cattedrale di Vittorio Veneto, il 27 di maggio. Fra loro don Denis Tolardo, anche lui Enotecnico.
Intravedo fra i tanti convenuti alla celebrazione Antonio Pivetta. Al termine ci salutiamo e mi esprime il suo rammarico perché solo pochi giorni prima c'era stata la cena di classe senza che nessuno sapesse del mio rientro.
Così, su due piedi, mi invita risoluto ad una seconda cena, per il giorno dopo, all'agriturismo di Angelo Facchin a San Polo.
Con mia grande sorpresa, dopo meno di 24 ore, ritrovo, quasi al completo, i miei compagni enotecnici, diplomati nel 1986 e, sorpresa delle sorprese, rivedo dopo molti anni anche tre nostri professori di peso: il prof. Borsatti di Zootecnia, il prof. Corsini di Meccanica e il prof. Negro di Enologia.
Una bella emozione, ... quando si dice: i miracoli di "S. Antonio".
È stata una serata felice di cui conserverò vivi sentimenti di gratitudine.
Cara Antonella, vi ringrazio tutti, vi sento vicini e vi ricordo nella preghiera.
So che in meno di 24 ore possiamo vederci da Angelo o, perché no, anche qui in Bahia, oltre oceano. Un abbraccio.*

don Alberto Basso

In basso, a sinistra la foto ricordo dell'incontro: da sinistra, seduti: prof. Bernardino Carpenè, Claudio Sansoni, Antonio Pivetta, prof. Mario Corsini, Alberto Basso. In piedi: Mauro Zandonadi, Sergio Ballancin, Fabio Men, Michele Longo, Giampietro Zaramella, prof. Vanino Negro, prof. William Borsatti, Giovanni Fiorin, Alberto Fabbretti, Massimo Bonfanti (con figli), Giuseppe Lorenzon, Emanuele Bet, Antonella Gregoletto, Angelo Facchin. A destra, la classe 6° SA dei diplomati in gita a Barcellona nel 1986. Da sinistra, davanti: Rasesa Mauro, Gregoletto Antonella, Mestriner Massimo. Da sinistra in prima fila: Giovanni Fiorin, Mauro Zandonadi, Sergio Ballancin, Angelo Facchin, Giuseppe Lorenzon, Antonio Pivetta, Massimo Bonfanti, Michele Longo, Giampietro Fattorel, Michele Cadamuro, Alberto Basso. Dietro da sinistra: Emanuele Bet, Fabio Men, Giampietro Zaramella.



Come eravamo...



1.



2.

1. I diplomati del 1950 "quelli della cambiale" nel 1980, con il prof. Miconi ospiti da Gigi Valle. Si riconoscono da sinistra: Antonio Tomasi, Luigi Valle, Mario Gellera, il prof. Carlo Miconi, Livio Felluga, Sergio Albertazzi, Giovanni Zaccheo, Azio Sacchetti, Giovanni Pranovi.

2. Diplomati del 1967. Anno scolastico, forse 1963-1964, allegramente in "uscita" con la prof. di scienze Pina Scalco. Seduti da sinistra: Luigi Dall'Anese, Carlevaris, Cora, Negrisolo, Rossani, Facchini, Pio Meneghin. In piedi Amelio Costantin, Mario Lemmi, Lino Rizzi, Jean Pierre Reggini, Franco Fracasso, Cottini, Sandro Ermolao, la prof. Pina Scalco, Giuseppe Battistuzzi, Francesco Cancellier, Marino Fabbris, Guido Antoniazzi, Leonildo Pieropan, Della Gaspera, Roberto Biasiotto, Maurizio Michelini.



3.

3. La classe 4 A o B (?) dei diplomati 1966 in una foto fatta nel 1963. La foto, in possesso di Giovanni Spinato, è molto rovinata perché alluvionata nel 1966.

Si riconoscono: Giacinto Giacomini, Poscia Carmine, Garla Giangabriele, Giuseppe Lipari, Toffoli, Bubola Gianelmo, Roberto Trida, Elia Moretti, Giuseppe Maresio, Carlo PIGINI Campanari, Ennio Scarabel, Giovanni Spinato, Aldino Zanzi, Luigi Miraval, Benedetto Zumerle. C'è un folto gruppo di innominati: qualcuno li riconosce? La nostra mail è exallievenologia@gmail.com.

4. Un gruppo di diplomati 1969. Si riconoscono da sinistra, in basso: Vittorio Visentin, Giuseppe Picci, Giovanni Loro, Saverio Ladogana, Loris Scotton, Guido Veneziano, Luigi Patrelini, seminascosta Severina Cancellier, Massimo Foltran, Guido Ossi, Cesare Menghini. In piedi: Luciano Sinosi, Sergio Ghidorsi, Angelina Liuzzi, Raffaello Carpenè, il prof. Dionisio Castellarin, Giampietro Agnoloni, Hiarusca Martellato, Donato Ranuzzi, Ezio Migotto, Roberto Camillotti, il prof. Valentino Frazza, Giovanni Antonioli, il preside Aurelio Moretti, Domenico Geronazzo, il prof. Averardo Pinelli, Adriano Amadio, Francesco D'Alessandro, Domenico Bianchini.



4.

Salviamo un libro



Come riferito nei precedenti Notiziari, l'Unione ex allievi già da alcuni anni coordina intervenendo anche direttamente il restauro di alcuni libri antichi presenti nella biblioteca della Scuola in precario stato di conservazione, restauro effettuato da una ditta altamente specializzata del settore. Nel 2012 si è pensato di effettuare la cerimonia di riconsegna ufficiale dei libri alla Biblioteca della Scuola, non nell'Aula Magna della Scuola, ma nell'ambito del Concorso regionale "Enoconegliano" nell'Aula Magna del Convento S. Francesco di Conegliano. Si è così organizzato il Convegno: "Conegliano, la sua Scuola Enologica, Il valore del libro", che si è svolto il 22 settembre 2012. Hanno dato il loro patrocinio all'iniziativa la Regione Veneto, la provincia di Treviso ed il Comune di Conegliano, che ha messo gratuitamente a disposizione la sala. L'iniziativa ha potuto godere anche di un contributo economico da parte della Banca Prealpi, alla cui presidenza siede l'ex allievo Carlo Antiga. Si sono

volute così "approcciare" le problematiche relative alla conservazione del patrimonio culturale in generale e, in particolare, di quello librario in possesso della gloriosa Scuola Enologica di Conegliano. Dopo il saluto della presidente dell'Unione ex allievi, dr.ssa Severina Cancellier e del rappresentante del Comune di Conegliano, Assessore Leopoldo Miorin, sono iniziati gli Interventi, seguiti con molto interesse dai numerosi presenti. Queste le tematiche affrontate: "Iniziativa e competenze regionali nella salvaguardia del patrimonio culturale", dr.ssa Fausta Bressani (dirigente regionale responsabile della direzione Beni Culturali). "Conservazione materiale della memoria?", dr. Franco Rossi (Direttore dell'Archivio di Stato di Treviso). "La biblioteca della Scuola Enologica", prof. Teresa Ballancin (insegnante di lettere e storia). "Il lavoro di restauro", Lorenzo Pontalti (restauratore). Gli interventi sono stati coordinati dalla dr.ssa Severina Cancellier. A seguire è stata effettuata la riconsegna ufficiale alla preside della Scuola dei libri restaurati) e sponsorizzati da AMORIM - CORK ITALIA, prof. Giuseppe Cappelleri, Maria Francesca e Daniela Carnielli, famiglia Mario Segat, Società agricola "Gli Allori", Unione ex Allievi. Nonostante la difficoltà di raggiungere San Francesco data la concomitante manifestazione di "Enoconegliano" che bloccava via XX Settembre, si è avuta una buona presenza di pubblico molto attento e curioso. Data l'importanza dei temi trattati e l'alto livello qualitativo dei relatori preparati e molto chiari nell'esposizione, si sta pensando di pubblicare gli Atti con le relazioni da essi presentate...

Consegnano i libri:

1. Stefano Zaninotto per AMORIM,
2. La signora Luigina Segat,
3. Il prof. Giuseppe Cappelleri
4. Zaninotto Giacomo, Sturaro Giulio per la Soc. Agricola "Gli Allori"
5. Angelo Nardi per l'Unione
6. Francesca e Daniela Carnielli



1.



2.



3.



4.



5.



6.

Libri della biblioteca della scuola enologica restaurati a cura dell'unione ex allievi.

2008

Catalogo sistematico ed alfabetico per autori della R. Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano. A cura dell'Unione ex allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano.

2010

Instruments aratoires inventés, perfectionnés, dessinés et gravés par M. Ch. Guillame. Paris impr. De Mma Huzard, 1821. Restauro a cura della fam. Segat.

2011

1 – Volumen statuto rum legum, ac iurium tam ciuillium, 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 editione nonnullis legibus, recentioribus summa diligentia, & labore D. Petri Pinelli aduocati veneti.

Venetis: ex Typographia Ducali Pinelliana, 1709. Restauro a cura della fam. Segat.

2 – (1827) Elementi di agricoltura teorico pratica, compilata dai sig. dottori Giuseppe Moretti e Carlo Chiolini. Volume 1-4. Restauro a cura di Fabio Zardetto.

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

4 – 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.

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

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

6 – (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.

7 – (1838) – Nelle illustri nozze del nobile signor Giuseppe d.r De Manzoni podestà della r.a città di Bellu-

no colla nobile signora Isabella de Wullerstorf e Urbain. Contiene Giambattista Zannini: Se la forza degli Stati moderni consista principalmente nel denaro o nelle virtù politiche. Belluno tipografia Tissi.

8 – In un unico volume:

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

Piccola stenna 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.

2012

1 – Gera Francesco "Intorno alla fabbricazione del formaggio: memoria compilata dal dott. Francesco Gera. Venezia: G. Antonelli, 1840. Restauro: Soc. Agr. "Gli Allori" di Pollio M., Sturaro G. e Zaninotto L.

2 – Traité sur la culture del la vigne et l'art de faire le vin. Di Chaptal, Rozier, Parmentier, Dussieux. Paris chez Delalain, fils, librairie, 1801. Due volumi. Restauro: famiglia Segat Mario.

3 – Notizie teorico-pratiche di viticoltura e vinificazione, di Angelo Vianello e Antonio Carpenè. Tip. Ist. Giovani Abbandonati, Treviso, 1867. Restauro: Unione ex allievi.

4 – Biblioteca portatile di agricoltura pratica. Vol. 1°. Portogruaro per N. Bettoni e figli, 1826. Restauro: Daniela e Maria Francesca Carnielli.

5 – Nicolò Bettoni: avventure di un editore, riferite da Piero Barbèra. Firenze: Tip. Di G. Barbera, 1892. Restauro: Daniela e Maria Francesca Carnielli.

6 – Considerazioni analitiche sulle cause dello scolorimento dei vini fabbricati in vasi chiusi e sui mezzi proposti a rimedio colla descrizione di un nuovo meccanismo che perfeziona la vinificazione e colora i vini... Del dottore Ignazio Lomeni. Milano: per Giovanni Silvestri, 1826. Restauro: prof. Giuseppe Cappelleri.

7 – Esperienze enologiche. Del dottore Giuseppe Menici. Pisa: R. Prospero, 1838. Restauro: prof. Giuseppe Cappelleri.

8 – Convito morale per gli etici, economici, politici, di don Pio Rossi. Venetia: appresso i Guerigli, 1657. Restauro: ditta AMORIM - CORK ITALIA S.P.A.



Un grazie a...

Versamenti dal 1 febbraio al 30 settembre 2012

Anghileri Luigi	Corato Mario	Gravante Antimo	Salvi Cesare
Antoniazzi Luigino	Corbolante Eliano	Graziani Piero	Sartorello Costantino
Arini Giuseppe	Corsi Alfonso	Gregoletto Antonella e Giuseppe	Scudeller Francesco
Artico Giovanni Domenico	Corso 1959	Grigolli Vigilio	Simonetti Massimo
Azzano Mario	Corso 1960	Guadalupi Riccardo	Sordi Ilario
Barazza Giorgio	Corso 1972	Gulinelli Gianpaolo	Spadarotto Antonio
Barbero Ernesto	Corso 1982	Introvigne Virginio	Spinato Giovanni
Barbieri Mario	Costacurta A.	La Grassa Francesco	Spinazzè Adriana in mem.
Bardi Francesco	Craighero Giovanni	Longo Giuseppe	Sturaro Giulio
Bergamaschi in mem	Cremonesi Catullo	Lorenzonetto Mauro	Toffoli Livio
Beduschi A.	Crivellari Giovanni	Magris Renato	Toller Giuseppe
Bizzoni Marco	Curtolo Ottavio	Marchioni Bruno	Tomasi Antonio
Blatti Giuseppina	D'Agostino Giliola in mem del padre Luigi e del fratello Alberto	Marcuzzi Giuseppe	Toneguzzo Luigi
Bornia Luca	Dal Canton Orazio	Mattarei Carlo	Tonon Valentino
Boschi Gianfranco	Dal Col Giovanni Pietro	Meloni Gianpiero	Trinco Stefano
Bragaia Antonio	Dall' Anese Luigi	Michieli Marcella	Vanzella Luigi
Bressan Marco	Dalla Barba Luigi	Mirabella Giovanni	Vazzola Giuseppe
Buffoni Giuliana	Dalla Bruna Adriano	Morandin Alessandra	Vellani Luigi
Buosi Bepi	De Cesero Giotgio	Morandin Anita e Dori	Vesco Mario
Cacciabue	De Mori Francesco	Mosconi Alessandro	Vettori Toti
Onorina/Fabrizio	De Rosa Francesco	Muz Livio	Voigtlander Oscar
Cais Marisa	Del Giudice Gianni	Nardi Angelo	Zamburlini Walter Luigi
Calessio Lucio	Della Libera Lino	Offerta N.N.	Zanato Roberto
Cancellier Francesco	Depieri Mauro	Pagotto Dino	Zanatta Andrea
Cancellier Mario	Dusian Fabio	Parri Luigi	Zanatta Luciano
Cancellier Severina	Fabbro Fabrizio	Pastore Giacomo	Zanatta Raffaello
Carli Angelo	Faccini Gianni	Peruzzetto Michele	Zanchetta Narciso
Carron Bernardino	Filippi Paolo	Pessa Oscar	Zanin Enrico
Casagrande Sergio	Fiore Vittorio	Piazza Bernardo	Zanon Eros
Castagner Carlo	Frassinelli Gianluca	Piazza Elisa	Zavattaro Pietro
Cazorzi Italo	Fratantaro Alessandro	Piccin Silvio	Ziglioli Riccardo
Cecchetto Giorgio	Galli Arnaldo	Pittaro Pietro	Zilli Marco
Cenedese Adriano	Galotti Alberto	Pranovi Giovanni	Zucchiatti Giorgio
Cenedese Mario	Gellera Mario	Querin Federico	
Ceschin Fabio	Giacomazzi Francesco	Rizzotti Alberto	
Cescon Danilo	Giotto Paolo	Roccatello Franco e Renato	
Coccia Romano	Grai Giorgio	Rossi Claudio	
Coletto Danilo	Granziera Luigino	Sacchetto Gerardo	
Colussi Flavio			

Belle notizie che fanno bene

Nel 2012 festeggiano le nozze d'oro i seguenti Ex Allievi del 1959:

Carlo e Celeste Zadra di Grumello del Monte - BG

Giacomo e Isabella Pastore di Trani - BA

Luigi e Biancamaria Colavecchio di Putignano - BA

Antonio e Luigina Mariano di Vertemate - CO

Giovanni e Laura Giaretta di Pontassieve - FI

Mario e Gabriella Azzano di Oderzo - TV

A tutti gli ex allievi che festeggiano una ricorrenza coniugale I MIGLIORI AUGURI DELL'UNIONE.



I neodiplomati a.s. 2011-2012

È evidenziato chi ha raggiunto il punteggio pieno; la Scuola segnalerà i nominativi a cui saranno assegnate le medaglie d'oro Carpenè e Ronchi.

Ora che siete tutti ex allievi siete stati inseriti automaticamente nel nostro grande elenco. Il "Notiziario" dell'Unione vi verrà recapitato al vostro attuale indirizzo, se desiderate continuare a riceverlo inviateci segnalazione via fax o e-mail indicando le eventuali variazioni.

6^a VA Cerere indirizzo Viticoltura Enologia

Bressan Nicolò
Ceccherini Leonardo
Manzan Nicola
Martinuz Leonardo
Menegaldo Chiara
Pelizzo Paolo
Piccin Monia
Piovesana Nicola
Tessarollo Marco
Tintinaglia Mattia
Tittone Paolo
Vidotto Alberto

6^a VB Cerere indirizzo Viticoltura Enologia Bellotto Alessandro

Biasi Claudia
Buso Alessandro
Contessotto Massimiliano
Da Ros Matteo
Dall'Ava Luigi
Ghirardo Matteo
Maccari Leonardo
Perin Andrea
Ros Ivano
Salvador Federico
Vecchiato Davide
Verardo Arin
Zanardo Danny
Zanette Antonio
Zanette Luca

6^a VC Cerere indirizzo Viticoltura Enologia

Bortolamiol Enrica
Bortolini Simone
Bozza Giovanni
Brunello Enrico
Calessio Mattia
De Conti Linda
Doratiotto Francesco

Durizzotto Matteo
Follador Filippo
Forlin Francesco
Moro Erik
Pederiva Stefano
Piccolin Giuseppe
Piva Marco
Vettoretti Riccardo

6^o VT Viticoltura Enologia

Agostinetto Luca
Bello Riccardo
Bottega Andrea
Cariello Claudio
Dal Borgo Luca
Florian Luca
Giacomin Luca
Lot Simone
Meneghello Mattia
Piro Gabriele
Pradelle Marco
Sanzovo Fabio
Segat Marco
Spagnoli Nicolò
Tolardo Emanuele
Zamuner Marco

Perito Agrario Cerere Unitario "Articolato" 5^o CA

Balliana Marco
Basso Federico
Bisson Giulia
Boscarato Luca
Carraro Davide
Cendron Gian Mattia
De Nadai Daniele
Del Ross Martina
Favaro Enrico
Pompeo Christian
Rocco Stefano

Spessotto Matteo
Terzariol Enrico
Tonus Francesco
Zaia Alberto
Zanchetta Matteo
Zen Cristina

5^a OA Perito Agrario

Baccichet Luca
Borsoi Mattia
Cerinato Sara
De Nardi Alessandro
Della Via Claudia
Dotta Andrea
Dotto Stefano
Fogli Marika
Giacomin Edoardo
Lessi Mattia
Longo Umberto
Lorenzon Giulio
Marcon Gianluca
Moz Davide
Pavan Gloria
Pizzinato Federico
Ronfini Cristian
Stella Michael
Tintinaglia Anita

Agritecnico Conegliano

Davanzo Marino
Di Pietro Andrea
Fontebasso Francesco
Gatto Paolo
Guizzo Riccardo
Nardelotto Roberto
Pavanetto Andrea
Sperandio Simone
Stella Luca
Tonello Marco
Bet Alex
Brunetta Lorenzo
Casagrande Riccardo

Cellot Elia
De Giusti
Donadel Rudy
Dorigo Alessio
Giacomin Armando
Marcon Michele
Michelet Massimo
Miraval Nicola
Nichele Luca
Pase Michele
Piai Marco
Piol Matteo
Schenal Sebastiano
Termanini Matteo
Villani Nicola
Zanardo Daniele

Sezione A Agrotecnico Piavon

Battistella Francesco
Cappelletto Jacopo
Carrer Nicola
Casagrande Andrea
Foltran Thomas
Lorenzon Elias
Manzato Riccardo
Modolo Matteo
Pasqual Denis
Sartor Dylan

Sezione B Agrotecnico Piavon

Antoniazzi Alberto
Baldo Carloalberto
Boller Michele
Corsi Alberto
Feletti Alex
Menegaldo Alex
Miotto Anna
Zanardo Jacopo

Nuove sfide per la Scuola Enologica



Nei suoi 135 anni e più di vita la Scuola Enologica di Conegliano ha dovuto e saputo rinnovarsi e cambiare per rimanere al passo con i tempi. Gli stimoli di questi cambiamenti spesso sono venuti dal mondo dell'imprenditoria in continua evoluzione, altre volte sono nati da esigenze interne alla scuola, altre volte ancora da situazioni imposte dall'esterno. Evoluzione e cambiamento non hanno sempre significato miglioramento, anche se la condizione attuale della scuola dimostra che la strada percorsa è stata fruttuosa e complessivamente positiva. Da sempre l'Istituto è stato attento all'evoluzione della ricerca in campo agrario ed enologico e contemporaneamente ha saputo adeguarsi alle mutate esigenze formative dei propri studenti. Nella sua storia recente si ricorda l'introduzione di diversi indirizzi sperimentali, come il "Cerere" che l'Istituto ha deciso di mettere in atto negli anni '90 quando l'amministrazione scolastica centrale del Ministero sembrava incapace di produrre un rinnovamento di metodologie e programmi che il mondo imprenditoriale e produttivo richiedeva e il rapporto stretto con l'Università di Padova che ha permesso di dare avvio in sede al corso di Laurea in Enologia. Attualmente l'Istituto si trova a "fare i

conti" con la riforma della scuola superiore che il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) ha emanato nei recenti anni passati con una logica più di risparmio economico che di reali necessità di settore. Una prima analisi indica che la riforma porta chiaramente ad una "liceizzazione" degli Istituti Tecnici, agrario ed enologico compresi, con un'importante sviluppo delle discipline umanistiche e di cultura generale ed una contemporanea riduzione dell'area delle discipline scientifico-tecniche. Questa scelta comporta un allungamento del percorso di studi in quanto prospetta chiaramente per gli studenti una fase di specializzazione post-diploma che prevede diverse opzioni, il corso di Studi Universitari, i corsi di Istruzione Tecnica Superiore o il VI anno di specializzazione per il corso Viticolo-Enologico diventato con la riforma facoltativo.

In prima analisi la molteplicità dell'offerta post diploma potrebbe sembrare favorevole alla formazione degli studenti, ma bisogna considerare anche quel numero di diplomati che, terminato il percorso di studi dell'Istituto, trovava con soddisfazione un impiego diretto nel mondo del lavoro e che adesso vede comunque allungarsi, suo malgrado, il periodo di studio.

In un'ottica di allungamento del percorso di formazione ci si sarebbe aspettato un conseguente adeguamento del percorso dell'Istituto Professionale Agrario che avrebbe potuto venire incontro alle esigenze di quella parte di alunni poco intenzionati a posticipare per lungo tempo il loro ingresso nel mondo del lavoro. Purtroppo invece la riforma prevede per gli "Agrari" un Istituto Professionale rivolto nel suo piano di studi più al settore dei servizi all'agricoltura che alla produzione agraria e alla conseguente trasformazione dei prodotti. Sembra quindi che la scuola debba fare i conti con una situazione che se sul piano formale sembra mutare poco in realtà

include situazioni che vanno riviste e analizzate in modo attento per non rischiare di rispondere sempre meno alle esigenze degli studenti e del mondo produttivo. Da due anni ormai gli insegnanti del "Cerletti" sono impegnati nell'elaborazione di un percorso formativo che partendo dalle Linee Guida definite dal Ministero (la parola "programmi" è ormai abolita) ne dia una interpretazione tale da consentire agli alunni di acquisire, al termine degli studi, una formazione che permetta loro contemporaneamente di inserirsi con successo nel mondo del lavoro o di proseguire con altrettanto successo gli studi. È un processo di non facile realizzazione perché sono state ridotte le ore settimanali di scienze, di chimica, di entomologia, di fitopatologia di viticoltura e di enologia e soprattutto sono state ridotte le ore di laboratorio legate a tutte queste discipline che rappresentavano il collegamento del sapere teorico con il mondo del fare. È un processo che non ha ancora trovato completa definizione ma che certamente la scuola saprà interpretare nel modo migliore possibile chiedendo magari aiuto anche alle realtà produttive attese nel fornire il loro appoggio e la loro professionalità. È un processo che potrà essere vincente solo se si realizzeranno quelle condizioni di collaborazione tra mondo dell'istruzione e mondo produttivo per cui, attraverso attività di alternanza scuola lavoro, attraverso attività di stage e di esperienze dirette in azienda, si potrà sopperire a quelle lacune che, a mio parere, questa riforma ci ha lasciato in eredità.

Sono convinto che il valore e la tradizione della Scuola Enologica potrà rappresentare la base sulla quale riuscire, anche questa volta, a coniugare le esigenze del territorio, degli studenti con quelle delle necessità di risparmio economico che però, in prospettiva futura, avrebbero dovuto essere considerate subordinate.

Nicola Zanetti

Le conseguenze della Riforma

Come si vede dalle tabelle di confronto delle ore di insegnamento pre e post riforma l'insegnamento delle materie tecniche specifiche per il settore vitivinicolo ed enologico viene di molto ridotto. Si ricorda che il corso di studi è articolato solamente su 5 anni. Qui si riportano i confronti relativi agli ultimi due anni, il quarto ed il quinto. Durante tutto il ciclo comunque materie come Agronomia, Biologia, Patologia Vegetale, Coltivazioni Arboree, Chimica organica ed enologica, Viticoltura ed Enologia vengono molto ridotte se non addirittura abolite. E questo in un momento in cui si dovrebbe valorizzare l'istruzione tecnica specifica e le Scuole Enologiche in Italia hanno sempre avuto

un ruolo importante nel formare gli enotecnici. Ricordiamo che attualmente il titolo con cui si esce dal corso di 6 anni è "Perito Agrario specializzato in Viticoltura ed Enologia", e che questa figura professionale è molto richiesta dalle industrie del settore. È vero che viene introdotto, dopo i 5 anni, un sesto anno di studio ad elevata specializzazione, in cui si cerca di recuperare le discipline tecniche. Ma anche se dopo il sesto anno verrà riconosciuto il titolo di "Enotecnico", quale studente lo frequenterà preferendolo al titolo di Enologo conseguito all'Università o ai Corsi di Istruzione Tecnica Superiore?

Ornella Santantonio

Tabella comparativa per le classi IV e V Cerere Viticolo enologico e indirizzo Viticolo enologico.

Pre riforma

Post riforma

CLASSE QUARTA			
DISCIPLINA	ORE	ORE	DISCIPLINA
Lingua e letteratura italiana	3	4	Lingua e letteratura italiana
Storia	2	2	Storia
Lingua Inglese	2	3	Lingua Inglese
Matematica	2	4	Matematica e complementi di matematica
Zootecnia	3	3	Produzioni animali
Viticoltura	2	0	Viticoltura
Coltivazioni erbacee	3	4	Produzioni vegetali
Chimica applicata	4	2	Trasformazioni dei prodotti
Economia e tecnica di gestione aziendale	3	2	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione
Topografia	3	2	Genio rurale
Microbiologia applicata	2	3	Biotechnologie agrarie
Religione	1	1	Religione
Educazione fisica	2	2	Educazione fisica
TOTALE	32	32	

CLASSE QUINTA			
DISCIPLINA	ORE	ORE	DISCIPLINA
Lingua e letteratura italiana	2	4	Lingua e letteratura italiana
Storia	1	2	Storia
Lingua Inglese	2	3	Lingua Inglese
Matematica	0	3	Matematica e complementi di matematica
Zootecnia	0	2	Produzioni animali
Viticoltura	3	4	Viticoltura
Enologia	2	4	Enologia
Coltivazioni arboree	4	0	Produzioni vegetali
Chimica applicata	6	0	Trasformazioni dei prodotti
Economia e tecnica di gestione aziendale	4	2	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione
Meccanica enologica	3	0	Genio rurale
Microbiologia applicata	2	3	Biotechnologie agrarie
Religione	1	1	Religione
Educazione fisica	2	2	Scienze motorie
TOTALE	32	32	

Medaglia di Cangrande al Prof. Walter Da Rodda



L'assessore regionale all'agricoltura Franco Manzato consegna il premio al professor Walter Da Rodda.

Domenica 25 marzo, durante la cerimonia inaugurale del Vinitaly, il Ministro delle Politiche Agricole Mario Catania ha premiato con la medaglia di Cangrande il prof. Walter Da Rodda, insegnante di scienze alla Scuola, insignendolo del titolo di "Benemerito della vitivinicoltura italiana 2012". Si tratta di un riconoscimento prestigioso a livello nazionale che premia l'attività di ricerca portata avanti da Da Rodda negli ultimi dieci anni all'interno della Scuola Enologica di Conegliano. Come riportato in diversi Notiziari passati, il professor Da Rodda si è distinto nell'attività svolta durante il periodo estivo con un gruppo di alun-

ni della scuola nel rilievo delle principali ampelopatie nei vigneti dell'Istituto per la formulazione delle ipotesi di difesa guidata integrata, in collaborazione con il CODITV e con gli ex allievi Valerio Nadal e Fiorello Terzaroli. Inoltre il suo lavoro pratico, unito alla sua docenza, lo hanno portato ad approfondire aspetti relativi all'equilibrio biologico, all'analisi della sostenibilità dell'agroecosistema vigneto, portando un sostanzioso contributo alla stesura del documento di polizia rurale adottato dai 15 comuni della area del prosecco Docg.

Al professor Da Rodda i complimenti dell'Unione.

I laureati dal 12/03/2012 al 08/10/12 e le loro tesi



Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche

Colla Andrea "Valutazioni economiche e tecniche sulla vendemmia meccanica".

Mangiameli Maurizio "Analisi critica di alcuni aspetti della normativa vitivinicola da metà Ottocento ai giorni nostri e riferimento ai casi Tocai friulano e Prosecco".

***Povegliano Alessio** "Effetti della vendemmia verde sulla differenziazione a fiore della vite".

Stringa Zeno "La laguna di Venezia e il suo vino: profilo sensoriale del vino prodotto nell'isola di Sant'Erasmus".

***Arman Federico** "Valutazione funzionale dell'operazione di stralciatura".

***Montagner Andrea** "Analisi dei vini stranieri nella grande distribuzione".

Bortolamai Elia "Ruolo di Ailanthus Altissima (Mill.) nella epidemiologia della flavescenza dorata della vite".

***Dal Pos Nicola** "Studio della stabilità proteica in vino Prosecco: effetto del pH e della pressione".

***Longo Andrea** "I costi di produzione dello spumante metodo Martinotti. Studio nell'area del Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG".

Pasquale Antonella "Il Primitivo: il suo viaggio in Europa e nel mondo e la sua valorizzazione in Puglia".

Selmin Nicola "Studio dell'effetto della bentonite sulla frazione aromatica del vino in relazione al contenuto di proteine".

Zanardo Luca "Gli effetti del cambiamento climatico sulle produzioni vitivinicole nel trevigiano".

***Zanette Alessandro** "Trattamento con bentonite su mosto o vino: effetto sulla stabilità proteica e sulla schiumabilità".

Baggio Alberto "Tecniche rapide per il monitoraggio dei polifenoli: esperienza applicativa in una realtà californiana".

Bottan Matteo "Interazioni tra formicidi e coccidi della vite".

Bolcato Laura "Evoluzione climatica: verifica del modello "epoca di germogliamento e di fioritura" in Vitis vinifera".

***Cescon Melania** "Analisi del contenuto di Resveratrolo e altri stilbeni in 7 varietà autoctone della Romania".

***Granzotto Christian** "Determinazione di attività secondaria cinnamilesterasica in preparati enzimatici commerciali. Applicazione di una nuova metodica tramite HPLC".

Bovo Filippo "Studio della fertilità delle gemme di alcuni vitigni nella zona dei Colli Euganei".

***Salvador Stefano** "Valutazione delle capacità chiarificanti di un nuovo coadiuvante proteico estratto da vinaccioli".

***Dal Bo' Nicola** "Uso di uve passite nella produzione di Prosecco spumante: aspetti tecnici ed economici".

***Dalla Torre Alex** "Definizione del profilo sensoriale del Lison Classico DOCG".

a cura di Debora Franceschi

* gli Ex Allievi sono evidenziati da un asterisco.

Enoconegliano e festa dell'uva

"EnoConegliano", Concorso Enologico Regionale Selezione Vini Veneti, autorizzato dal Ministero per le Politiche Agricole al rilascio di distinzioni, è indetto dall'Associazione Dama Castellana, un'organizzazione di carattere storico culturale. Costruita sull'impegno di circa 400 volontari, essa nasce come rievocazione storica di un'antica battaglia svoltasi tra i coneglianesi e i trevigiani nel 1241. La Dama Castellana, oltre a riproporre a cadenza annuale lo spettacolo di Dama Vivente, promuove diverse iniziative a favore del territorio, come la "Festa dell'Uva", le degustazioni di vini "Gente e Vino", il concorso "EnoConegliano" ed il prestigioso "Premio Civiltas - Civiltà nella Comunità" - che quest'anno, per la prima volta, ha avuto l'adesione del Presidente della Repubblica - premio tendente a far conoscere alla collettività le storie di testimoni significativi. Ogni anno, accanto alle locali vicende umane, viene accostato una personalità rilevante sul piano nazionale od internazionale (nel 2004 il premio è stato attribuito e consegnato a S.S. Giovanni Paolo II).

La "Festa dell'Uva" è la naturale prosecuzione ed estensione del Concorso Enologico Regionale EnoConegliano, giunto quest'anno alla 14ª edizione. È stata "una 3 giorni" all'insegna della cultura enologica unita alla gastronomia tipica del territorio che, con un coinvolgimento di circa 30.000 visita-

tori, ha accompagnato il pubblico nella splendida cornice di antichi palazzi fra spettacoli folcloristici e musicali. La kermesse è iniziata venerdì 21 settembre con Proseccando, serata completamente dedicata al Prosecco, mentre sabato e domenica il pubblico ha potuto degustare gli oltre 300 vini selezionati dal Concorso e prodotti da importanti aziende che costituiscono il "fiore all'occhiello" della vitivinicoltura regionale veneta.

Sabato sera, presso il cinquecentesco Chiostro dell'ex Convento di San Francesco, alla presenza di importanti autorità istituzionali, e con l'esibizione del quartetto formato da Davide Liessi (pianoforte), Francesca Zamberlan (viola), Isabella Poloni ed Enrico Sanson (violini), ha avuto luogo la cerimonia di premiazione delle Aziende che hanno ottenuto premi (Dame d'Oro, Sigilli d'Argento e Sigilli di Bronzo) nelle varie categorie (DOC, DOCG e IGT) con i vini selezionati dalle cinque commissioni (ognuna formata da sei tecnici ed un giornalista) coordinate dall'Assoenologi, che il 19 e 20 luglio hanno provveduto ad effettuare le analisi sensoriali dei 320 campioni iscritti al concorso ed all'attribuzione del Premio Speciale "Tullio De Rosa", messo in palio dalla Sezione Veneto C.O. dell'Assoenologi e dalla nostra Unione, alla Astoria Vini per il miglior spumante in concorso ed il Premio Speciale "Luigi Manzoni" alla Masottina per il mi-



Franco De Rosa consegna il premio De Rosa a Roberto Sandrin, direttore tecnico della Astoria Vini.

gior vino bianco tranquillo ottenuto dalle uve I.M 6.0.13. A conclusione della serata e prima di immergersi nella visitazione degli stands di presentazione dei vini premiati, un brindisi sotto il porticato dell'importante Chiostro ha visto riuniti premiati, pubblico ed autorità in un plauso alla grande e costante qualità dei vini veneti. Nella giornata di domenica, sotto la Loggia del Municipio, con la splendida cornice di Piazza Cima si è svolta la finale del torneo di "EnoDama", torneo singolare e divertente che vede le pedine sulla damiera sostituite da calici di vino. EnoDama ogni anno coinvolge moltissimi giocatori, rapiti dalla particolarità del gioco che permette agli amici dei giocatori stessi di vivere la partita, come fossero gli attori protagonisti. Il torneo, da fine agosto a fine settembre, si svolge presso i locali del centro cittadino e delle colline circostanti e vede coinvolte le Aziende vinicole locali che hanno così modo di presentare i loro prodotti su un singolare vasoio: la damiera. Tutte le giornate hanno avuto la presenza di artisti della pittura, della musica, della magia (per l'intrattenimento dei bambini), offrendo quindi anche alle famiglie la possibilità di trascorrere alcune ore con un tema di fondo principale: l'arte del ben bere, con qualità e cultura.

Angelo Nardi

La consegna del premio Manzoni. Da sinistra: Piero Masutti, Emanuele Da Dalto, Remigio Possamai, Damiana Tervilli, Angelo Nardi, Daniele Stangherlin, Severina Cancellier, Adriano Dal Bianco, Franco De Rosa, Giorgio Cecchetto, Floriano Zambon, Franca Perin, Bruno Zago, Anna Maria Gasparini.



La nascita dell'Unione Ex Allievi

... Non era andato tuttavia perduto lo spirito di cameratismo e di solidarietà che legava i vecchi allievi della Scuola. Il primo tangibile segno di ripresa e di volontà di guardare al futuro si ebbe il 19 e 20 di ottobre del 1946 quando si tenne a Treviso il convegno dei licenziati per celebrare il 70° della fondazione della Scuola... Nel salone dei Convegni (della Fiera campionaria internazionale n.d.r.), alla presenza di circa 200 diplomati (numero notevole, considerato il periodo vendemmiale e la difficoltà delle comunicazioni) e di numerose autorità soprattutto agrarie

della regione, tenne il discorso di apertura il preside Manzoni ("La Scuola Enologica di Conegliano" di M. Ulliana, pagg.163-164). Gli interventi successivi furono dell'ex allievo prof. Dino Rui e dell'ex preside della Scuola, prof. Giovanni Dalmasso. Il Convegno proseguì a Conegliano dove venne proposto di costituire una Associazione tra tutti gli ex allievi della Scuola. Il 20 di ottobre può quindi considerarsi la data di nascita dell'Unione ex allievi

della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano. Mariano Gallonetto, assiduo ricercatore di "reliquie storiche" riguardanti la Scuola ci ha inviato questa immagine del biglietto che permetteva l'ingresso gratuito degli ex allievi alla Fiera campionaria di Treviso il 19 ottobre 1946.



Un po' di allegria

Vi ricordate? Nel Notiziario n. 2/2011 abbiamo riportato i versi (che un anonimo collega ci ha fatto pervenire), nei quali declinava con divertenti anagrammi diversi le propria generalità. Purtroppo Mario non c'è più... anche se dall'alto sghignazzerà ancora sulla nostra "troppa normalità e mancanza di fantasia".

BREVISSIMA LODE AL VINO

Lieve rumore d'ambio ne la sera
Che **ben sale oramai** di piano in piano:
è Sileno, e mi dice con voce fiera
"Più d'ogni cosa ama il bere sano".

"Tu che hai studiato e **sai bene l'aroma**,
la **mano resa abile** a tagliare,
conosci i vini d'Elba, **Siena e Roma**,
or puoi farti dall'**Albo esaminare**".

Mi sottopongo allor, come conviene,
a quell'esame **serio ma banale**:
"Lei l'enotecnica **ormai la sa bene**"
– mi dicono – risvegli il Bacchanale

Non per colmar **la misera beona**
Che s'abbruttisce se romba la iena,
ma per gli amanti che stan sulla luna
e là **amano bersi** in gioia piena".

Dunque **sia bene al ramo** di Merlot
Che dà frutti di gioia ed euforia,
e ben sappiate, come già io so,
che **la base in amor** è l'allegria.



*Non siamo stati bravi,
e non lo abbiamo scoperto. Ci è dovuto venire in soccorso con la seguente comunicazione, arrivata a fine maggio, purtroppo poco tempo prima della sua dipartita, accompagnata da un bel disegno.*

Sulla "Brevissima lode del vino"

Quattordici anagrammi: non è poco, pensavo fosse facile arrivare alla risoluzione di questo gioco, il suo autore così identificare.

Ma visto che non è successo niente, cioè nessuno mi ha riconosciuto, adesso mi confesso apertamente: ex-allievo del nostro Istituto, mi chiamo (dissipando qui le attese) di nome **Mario** e cognome **Albanese**.

La vecchiaia è male sommo:
perché priva l'uomo di tutti i piaceri
lasciandogliene gli appetiti.



Se dell'iva il sangue amabile
non rinfranca ognor le vene
questa vita è troppo labile
troppo breve e sempre in pane.



Fabrizio Tonon, enotecnico 1977, ci ha inviato le tessere del Comitato Studentesco "ENOTRIA" dall'a.s. 1971-'72 all'a.s. 1976-'77. Per motivi di spazio ne riportiamo solo tre: 1971-'72, 1973-'74 e quella del centenario, 1976-'77, anno in cui era presidente Fabrizio. Guardate bene lo scudetto dell'Enotria: il giallo va sopra o sotto? Qui mi pare ci sia un po' di confusione. Si accettano comunque testimonianze. Anche altri ex allievi tra cui Luigino Baldan e Narciso Zanchetta ci hanno fatto avere le loro. Stiamo facendo un archivio e contiamo di pubblicarle prossimamente.

El vin de Cocinas
l'è una delizia
che stimola l'amor
e l'amantia.



Una ragazza e un barchier de vin
curano ogni bisogno
e che non bene e non bacio
è peggio che morto.
è peggio che morto.

E chi non bene con me.

Riempi il bicchier che è
vuoto, vuota el bicchier che
è pieno, non lo lasciar
mai vuoto, non in lasciar
mai pieno.

anno
scuolico
1973 - '74



Di... uno alcol etilico,
magnifico demone,
materica in cui l'idrogeno
l'ossigeno e il carbonio
non sono aridi simboli
ma con sapiente giuoco
son diventati... spirito
luce, fragranza, fuoco,
tu che obbedisci agli uomini
l'inconcludente vita
che ardenti sogni nasciti
e con bontà squisita
uguali il ricco al povero
e l'ignorante al dotto
tu, tu sei dell'organica
il principal prodotto.




1976
1977

Centenario
della SCUOLA ENOLOGICA
Coraggiano Veneto



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.

Angelo Casarotto



Il 31 maggio 2011 è deceduto a S. Donà di Piave Angelo Casarotto. Il collega Oscar Pessa ci ha inviato il curriculum vitae che Angelo gli aveva mandato il 28 maggio 1997 "per ricordarmi, il più tardi possibile, agli amici e colleghi" e di cui riportiamo un sunto.

Angelo nasce a Vicenza il 1° giugno 1923, 14 giorni dopo la morte del padre in conseguenza delle ferite riportate in guerra. Nel 1939 si iscrive alla nostra Scuola, dove, dopo una parentesi di chiamata alle armi si diploma perito agrario nel 1945. Dopo una esperienza lavorativa all'Ufficio Nazionale Statistico Economico di Vicenza, nel 1951 passa all'Ispezzato Agrario, dapprima a Venezia e poi a Belluno. Nel 1973 passa alle dipendenze del Dipartimento dell'Agricoltura della Regione Veneto, dove rimane fino alla pensione nel 1982. Da allora si impegna in diverse Associazioni Sandonatesi, svolgendo attività di segretario nelle sezioni locali dell'Associazione Nazionale Artiglieri e dell'Associazione Famiglie Caduti e Dispersi in guerra. Il riconoscimento del suo impegno viene con la nomina nel 1989 a Cavaliere della Repubblica Italiana e nel 1994 con la assegnazione dell'onorificenza di Cavaliere di San Marco. Aveva inoltre sempre tenuto vivo il legame con la Scuola partecipando alle attività ed ai Convegni dell'Unione. Alla famiglia, anche se con il ritardo dovuto al tardivo pervenimento della notizia, vanno le condoglianze dell'Unione.

Armando Fornasier

Corso 1966 – 1972

Ricordo di Armando Fornasier.

Armando Fornasier, diplomato alla Scuola Enologica di Conegliano nel 1972, ci ha chiamati martedì 12 giugno a Ponte della Priula per l'ultimo saluto. Una chiamata inattesa che ha radunato tanti compagni di corso e tanti altri impossibilitati ad essere presenti che hanno voluto far sentire la loro vicinanza con un caloroso ed affettuoso messaggio di cordoglio. Una chiamata che ci ha lasciati tutti sconcertati ed increduli.

Dopo il diploma Armando è stato impegnato professionalmente con l'impresa di costruzioni di famiglia che ha condotto poi per tanti anni assieme al fratello. Aveva mantenuto il legame di interesse con il settore vitivinicolo con l'adesione all'Associazione anche attraverso l'Associazione ex allievi. In occasione delle esequie il nostro pensiero è andato subito a rievocare il periodo del percorso scolastico condiviso insieme, ricordando gli anni trascorsi nei banchi di scuola ed i tanti momenti vissuti insieme in quell'epoca. Ricordiamo Armando come un ragazzo sportivo, leale e tenace, all'epoca un calciatore di grande livello. Lo ricordiamo soprattutto come un compagno pieno di entusiasmo e di spirito che partecipava attivamente alle varie iniziative ed ai momenti di festa goliardici che caratterizzavano la vita studentesca di quel periodo. Lo ricordiamo anche sempre presente, con immutato spirito ed entusiasmo, ai nostri periodici incontri celebrativi. L'ultima volta, il 19 maggio scorso, non era presente per festeggiare il 40° anniversario del conseguimento del diploma manifestando problemi di salute, e ciò accentua in noi tutto il ram-



marico di non averlo incontrato in quella occasione festosa.

Lo ricorderemo per sempre come un grande amico buono e sincero, con la sua autentica cordialità, con la sua gioiosa simpatia e con il suo raggian-te sorriso. Ciao Nando, da tutti i tuoi amici dell'Enologia.

Floriano Curto

Andrea Beduschi

Nato a Cella Dati (Cremona) nel 1947 è venuto a mancare nel settembre 2011 a Pieve d'Olmi (CR), dopo lunga e dolorosa malattia, affrontata con coraggio e dignità. Diplomatosi nel 1968 con la cultura e la scienza apprese alla Scuola, iniziò la sua carriera presso la Cantina Sociale di Gambellara; in seguito diresse l'azienda vitivinicola Montichiari di S. Maria di Pesaro, incrementandovi la produzione di Sangiovese e Trebbiano, per i cui vini ricevette diversi premi ed attestati. Trasferitosi poi alle cantine Vigevani di Rivergaro (Piacenza), dopo qualche anno tornò nel cremonese e per le sue innate e poliedriche capacità professionali diresse l'Az. Agr. Zootecnica



Gerolo, conducendo anche l'azienda agricola familiare. Lo vogliamo ricordare così: di indole dolce, amico di tutti, col sorriso spontaneo e le sue battute sempre pronte ed argute. Alla moglie Laura, ai figli Michele ed Alessio le più sentite condoglianze dell'Unione.

Maurizio Bergamaschi

Ambrogio Bocca

Ambrogio Bocca detto Gino nato a Vigevano il 2 febbraio 1937 ci ha lasciato nel febbraio del 2012. Di lui so poche cose: so che si era sposato, che ha



avuto un figlio, che era rimasto vedovo, che gli era mancata anche la vecchia governante e che per questa perdita aveva molto sofferto.

Di lui, mio compagno di corso, ho un ricordo stupendo che lo lega indissolubilmente al nostro amato prof. Mario Vettori. Eravamo alle ultime battute di un impegnativo anno scolastico verso fine maggio – primi di giugno; nel pomeriggio avevamo due ore di chimica in Aula 9; giornata molto calda, il pranzo pur frugale pesava nello stomaco e ci colpiva un abbocco post pranzo, la voce leggermente nasale e monocorde del prof. contribuiva. Mancavano di essere interrogati 5/6 colleghi fra i quali anche Gino, che la chimica la sapeva come tutti ma aveva una paura terribile dell'insegnante. Nei giorni precedenti, per aiutarlo, avevamo simulato l'interrogazione e il Bocca dimostrava di aver assimilato bene le nozioni. Dopo un paio di interrogazioni viene la volta del Gino che si avvicina alla cattedra grondante di sudore, pallido come "na strassa". Alla prima domanda la risposta è corretta, così anche la seconda e la terza; la quarta domanda è facile, l'avevamo simulata durante le prove e Gino la sapeva per cui si avvicinava alla lavagna sicuro! Inizia a scrivere la formula del saccarosio, la scrive giusta, ma anziché di scriverla perfettamente verticale, come giustamente pretende il prof, la scrive un po' tanto obliqua al che interviene il prof. Vettori dicendo "brutta bestia, cosa hai scritto?" Gino prende il tampone e la cancella con la mano destra mentre con la sinistra inizia a tormentarsi la guancia sinistra, sintomo chiaro ed evidente che era partito per la tangente. Inizia così a scrivere formule su formule, senza però riuscire a scrivere correttamente la formula del saccarosio.

Ora sono tutti e due a passeggiare per i viali ombrosi e fioriti dell'altro mondo: chi sa che si ritrovino e che finalmente Gino vinca la paura del prof. Mario Vettori.

Gino era un sostenitore dell'Unione e partecipava a ogni incontro di "Quelli del '59. Ci eravamo dati appuntamento anche per l'incontro in Toscana del 2012, ma qualcuno ha disposto diversamente.

Mario Albanese

Non senza un certo imbarazzo mi accingo a ricordare l'amico che non c'è più. Imbarazzo dovuto, oltre che alla mia inadeguatezza, anche all'amicizia di una vita; un rapporto che risale alla nostra adolescenza, ancora prima che noi due incontrassimo quelle che sono state poi le nostre compagne: Diana per lui e Annamaria per me, a loro volta tra loro amiche del cuore. Si faceva musica jazz, Mario, Ugo Baldan ed io; due chitarre e un contrabbasso sotto la guida di Ottavio Curtolo con il suo pianoforte. Poi, le prime mostre collettive di pittura di giovani coneglianesi (ricordo, tra gli altri, Renato Varese e Pino Zardetto). Oltre alla professione di enotecnico, agli esordi presso la Cantina Sociale di Gambellara (direttore Peratoner) e, in seguito, fino alla chiusura, all'enopolio di Montegalda (VI), si è dedicato per decenni anima e corpo, alla cultura e all'arte.

Ho avuto l'onore di esporre, come pittore, nella sua galleria di Vicenza, vero cenacolo d'arte dove sono passati



tutti i più bei nomi della cultura italiana ed estera.

Era poeta a tutto tondo. Amabile, raffinato, spiritoso ed ironico ma sempre sincero, ha infatti scritto e dato alle stampe nostalgici pezzi e vera poesia. La sua poesia, sempre onesta e scevra

da qualsiasi moda, ha fatto apprezzare a livelli veramente alti, l'assoluta padronanza della tecnica e la raffinatezza delle atmosfere nelle sue opere. Eccezionali ritratti. Con i compagni di scuola e di classe poi, era un centro di coagulo di amicizia e goliardia che non ha mai perduto.

Ci mancherà, ci mancherà moltissimo. Ci aspetta e, come dicono gli alpini, è solo andato avanti.

Franco De Rosa

Roberto Reghini



Ricevo dalla Severina la triste notizia. Provo un tuffo al cuore, un pensiero va alla famiglia che Roberto ha amevolmente formato e che ha lasciato. Poi i ricordi giovanili, le stupidate di chi ha il futuro davanti. Roberto, lo sguardo sveglio da furetto, la calligrafia con caratteri piccoli e cuneiformi, la vecchia bici "Geppina" del nonno, la meticolosa pulizia della pipa alle nove del mattino: puzza di nicotina per tutta l'aula. Le feste di compleanno nella Tua casa di Godega, assieme, perché il destino che ci aveva messo da ragazzi allo stesso banco aveva già provveduto a farci nascere lo stesso giorno dell'anno. Carattere scherzoso, ipertonico, pronto ad interrompersi in un attimo e diventare serio quando si parlava di vino: il nostro futuro. Le corse quotidiane all'albergo Lazzarini, oltre la stazione dei treni, con Lemmi e Bubola; pranzare e tornare in aula, tutto di corsa in un'ora e mezza. Il diploma nel '67, poi notizie sempre più scarse, da Sergio Tazzer che nel servizio di leva Ti aveva vicino di branda. Il Tuo ritiro definitivo nelle Marche e l'incontro nel ventennale del diploma quando mi raccontavi della lavorazione interessante del Verdicchio. Ora mi chiedo: ma passa così velocemente mezzo

secolo di amicizia? Tu sei "andato avanti", ma, poiché da questa vita terrena nessuno ne uscirà vivo, di ad Elvis di preparare la chitarra, che canteremo ancora: are you lonesome tonight... tra le nuvole. Ciao.

Gigio Nese (Luigi Dall'Anese)

Roberto Reghini, uno dei pilastri dell'enologia marchigiana, si è spento lo scorso 9 settembre 2012 all'età di 66 anni. Diplomatosi Enologo-enotecnico presso la scuola di Conegliano nel 1967, è approdato nella regione Marche prestando servizio fin dal 1971, come enologo dell'Ente di Sviluppo nelle Marche, presso la Cantina Sociale di Montecarotto (l'attuale Terre Cortesi di Moncaro). Successivamente, agli inizi degli anni '90, ha assunto la responsabilità tecnica della Cantina Sperimentale Regionale dell'A.S.S.A.M. a Camerano. La professionalità nel lavoro e la coerenza di pensiero sono due caratteristiche che lo hanno sempre contraddistinto. Dietro al carattere riservato, fino a farlo apparire a volte schivo, si è sempre celata una persona estremamente sensibile, disponibile, corretta e meticolosa nel lavoro e nei rapporti umani. Nel mondo vitivinicolo marchigiano ha rappresentato un importante punto di riferimento, lasciando un fondamentale bagaglio di conoscenza di alto valore tecnico. Se n'è andato con la discrezione e la dignità che gli erano proprie.

GRAZIE ROBERTO

Giuseppe Camilli

Abramo Valmassoi

Il giorno 1 agosto ci ha lasciati per un infarto l'amico e collega Abramo Valmassoi. La notizia della sua scomparsa ci ha presi alla sprovvista perché mai avremmo pensato che una simile "roccia" potesse essere scalfita. Nato nel 1959 e originario di Domegge di Cadore, si è diplomato alla Scuola Enologica di Conegliano; ha avuto diverse esperienze lavorative in importanti gruppi vinicoli. Lo vogliamo ricordare con il suo sorriso scanzonato e il suo senso dell'umorismo, seduto all'ultimo banco con le sue spalle posenti, quasi a sostenere l'intera classe. Lascia la moglie Antonella, il papà Antonio e la mamma Lorenzina.

Gianluigi Zaccaron e i tuoi amici e colleghi della VI SB

Caro Abramo, come non ricordare il giorno dell'esame di viticoltura al Cerletti, quando dicesti "tu e tu, uno seduto davanti ed uno dietro di me, senza discussioni" rivolgendoti ai due "bravi" della classe. Correva l'anno 1980 e sembra ieri. Moltissimi i ricordi di scuola e di tutti gli anni successivi. Dal panino ed ombretta alla Ferrera in "fuga" alla ricreazione, alle degustazioni di grandi vini a Domegge di Cadore!

La tua forte personalità, che ti ha contraddistinto fra tanti, la tua sicurezza, la tua forza mentale ed anche fisica hanno caratterizzato la tua esistenza. Non facile la tua gioventù e non sempre sereno il tuo percorso professionale. Ma tu, sempre combattivo, risoluto, sicuro ed anche preparato al percorso tecnico-dirigenziale, mi criticavi aspramente quando ti invitavo alla diplomazia ed alla calma nelle decisioni importanti e nel raggiungere gli obiettivi che ti prefissavi. E per tre amici il consolidato giorno di festa insieme, ogni anno a Domegge di Cadore, tuo amato paese, diventava confronto tecnico ma anche confronto umano. Ti ho visto passare da Rodaro in Friuli, alla Cantina Sociale di Codroipo, poi a quella di Vazzola, a produrre rossissimo in Emilia, alla Cantina Sociale di Cerveteri ed infine a Valdobbiadene. Ed Antonella al tuo fianco o ad aspettarti nel fine settimana. Beh! ne hai fatta di strada e non ho mai capito come tu abbia trovato tante risorse nel realizzare sempre nuove esperienze. Sempre sicuro e sempre convinto!

Come la carriera militare che ti ha portato ad essere un ufficiale alpino integerrimo, fino al grado di capitano, ottenuto con un richiamo da riservista.



Ma Abramo, ci siamo visti pure a Natale scorso, come sempre. Eri il solito degustatore di grandi vini, solita compagnia, sereno scambio di note di vita. Ma ne allora e neanche dopo ci hai fatto trasparire ciò che la malattia dopo poco avrebbe rubato alla tua vita, fino a spegnerla poco più che cinquantenne. Come sempre cocciuto e risoluto nelle tue idee! Ma se così avevi deciso, così va bene, perché così eri tu, eri te stesso. Ma quando il 2 agosto già in prima mattinata ho saputo che non ci saremo incontrati il prossimo Natale sono rimasto commosso e senza parole. Ho rivissuto in un attimo gli oltre trent'anni che ci hanno accomunato per studio, interessi professionali ed amicizia.

Ci mancherai, e non poco!

Caro Abramo, nel salutarti ti voglio però fare l'ennesima nota. Guarda che lassù il "Capo" vuole diplomazia. Tempi e metodi li decide Lui. Ciao.

Franco Adami

Giuseppe Zardetto

Con Pino se ne va un pezzo del nostro vivere e si perde un Uomo che lascia nel Suo mondo e nella società, un segno importante e significativo. Di Lui ricordo il vivere sereno, la forza di andare avanti, l'ardire di considerare la Vita con coraggio e ironia. Mi è caro guardare alla Sua intelligenza spesa nel lavoro, arricchita da quell'ottimismo che lo ha visto pittore e scrittore, poeta e storico della Sua Conegliano e mi piace ricordare il Suo tratto gentile, quel Suo modo speciale di guardare alle cose, quella Sua generosità con la quale ha seguito i famigliari e gli amici. Lo vedo impegnato nella ricerca delle cose perdute, di quella parte del nostro piccolo mondo che se ne è andata, intento a dar valore all'avanzare del tempo, impegnato a sottolineare gli Ideali, tutti quelli per i quali è giusto esistere pur nei travagli che il tempo impone. Il Suo coraggio di vivere è segno importante del Suo passaggio, ed è consolante per noi, che siamo a piangere, sapere che la Sua forza lo ha condotto, fino in fondo, ai verdi pascoli di quel cielo che spetta solo agli Uomini grandi e buoni. Il suo attaccamento al lavoro, alla moglie, ai figli e ai nipoti, resta esemplare e la simpatia con la quale è stato con gli amici,



fa rimpiangere i momenti vissuti in Sua compagnia.

Resta consolante che a Lui, di Lui, sopravvivano i segni di quel tutto che, ripeto, è stato profondamente umano, generoso e intelligente.

Nel ricordare di Pino quei meriti che a suo tempo lo hanno premiato con medaglia d'oro, quale migliore allievo della nostra Scuola, e altri che lo hanno visto importante imprenditore e padre affettuoso, lo indico a modello di vita per tutti noi che gli abbiamo voluto bene e resto vicino ad Adriana, Fabio, Mauro e Paolo col cordoglio di tutti gli amici che lo ricordano con affetto. Ciao Pino, a presto.

Renato Varese

Grazie Renato delle tue commoventi parole, nelle quali ritrovo tutto mio padre, ma soprattutto devo dire che ho ritrovato mio padre in questi ultimi mesi, per non dire settimane, giorni. Dopo aver vissuto con lui fianco a fianco per quasi trent'anni, vissuto e lavorato, condividendo dolori e gioie che questa vita ci ha portato ad attraversare, ho ritrovato, ho riscoperto mio padre in questi ultimi dolorosi frangenti. Giorni segnati da un lato dalla sofferenza e dalla malattia, dall'altro da una grande forza, da un grande spirito e grande volontà... la volontà che lo ha sempre contraddistinto nell'essere soprattutto se stesso, nell'essere il Pino Zardetto che tutti abbiamo conosciuto, nell'essere il papà. Questa forza io l'ho vista fino all'ultimo istante di vita, e lui ce l'ha comunicata con i suoi occhi, con le poche affaticate parole, volendoci tutti al suo fianco, e stringendoci la mano nell'ultimo istante.

Così lo voglio ricordare, una persona che ha amato, una persona che è stata amata, una persona che ha vissuto

e ha condiviso la sua amata terra, il suo Prosecco, la sua arte, le sue poesie. E queste cose non sono andate via con lui, ma sono rimaste qui con noi, nella memoria di quello che ci ha lasciato e che noi tutti abbiamo l'onore di preservare e di tenere nel nostro cuore. Vi ringrazio, amici cari, che siete qui convenuti in ricordo del papà e nonno Pino, anche a nome di tutti i miei famigliari. Grazie di cuore.

Fabio Zardetto

Giovanni Bertaglia

Il giorno 2 novembre 2012 ci ha lasciato l'amico Giovanni Bertaglia dopo una lunga ed estenuante malattia. Diplomato enotecnico nel 1968, aveva intrapreso una proficua carriera lavorativa lontana dal nostro mondo ma non dalla nostra "famiglia" a cui ritornava puntualmente in ogni possibile occasione. Lo ricordiamo allegro, generoso, sempre disponibile nei confronti dei compagni. Nel suo doloroso percorso è stato sempre sostenuto con abnegazione esemplare dalla moglie Beatrice e dai figli Laura ed Alberto ai quali i colleghi si uniscono al cordoglio in un affettuoso abbraccio.

Gli amici di corso.

Giovanni De Zan

Ai primi di giugno, all'età di 63 anni, è mancato Giovanni De Zan, enotecnico del 1971. Pordenonese, aveva iniziato la sua attività lavorativa presso diverse entità enologiche friulane, nell'Isontino e nella zona di Cormons. Successivamente era passato alla "Condotta enologica" del Consorzio di Tutela vini DOC Collio. Svolgeva anche attività di analista presso il laboratorio della "Città del vino". Alla moglie Romana ed alle due figlie le condoglianze dell'Unione.

Antonio Boscarato

Ai primi di marzo è deceduto Antonio Boscarato, diplomato perito agrario nel 1943 ed enotecnico nel 1946. Gestiva l'albergo Cima Bel Prà a San Vito di Cadore.

Giuseppe Furlanetto

Giuseppe Furlanetto, enotecnico del 1957 ci ha lasciati il 5 luglio scorso all'età di ottanta anni. Ha svolto la sua

attività lavorativa praticamente sempre alla Cantina Cooperativa di Colognola ai Colli, dapprima come enologo, poi direttore tecnico ed infine direttore generale. Ai tre figli le condoglianze dell'Unione.

Dante Fontana



Nel mese di luglio è scomparso Dante Fontana diplomato perito agrario nel 1949 ed Enotecnico nel 1950. Nativo di Solighetto (TV), si era presto trasferito in Toscana, dove aveva lavorato come tecnico presso la Casa Vinicola Piccini di Poggibonsi e successivamente presso "Le Chiantigiane", Cantine Sociali consorziate a Tavernelle di Val di Pesa. Serio e diligente sul lavoro era al tempo stesso persona solare e disponibile con i famigliari ed amici. Era rimasto legato alla sua Scuola in cui tornava con i compagni di classe "Quelli della Cambiale" negli incontri di Classe e Convegni dell'Unione. Alla famiglia le condoglianze dell'Unione.

Lamberto Piazza

Lamberto Piazza, enotecnico diplomato nel 1962, è deceduto a Conegliano nel mese di aprile 2012. Alla moglie Marina ed ai figli Michele e Federica, le condoglianze dell'Unione.



Lamberto Piazza

All'età di 78 anni ci ha lasciati il collega Franco Pastore.

Diplomatosi nel 1957 – con il sottoscritto - presso la nostra Scuola, proprio su segnalazione della Scuola stessa fu inviato in Campania alle Cantine Mauro di Piazzola di Nola, ove subito si distinse per capacità e iniziativa.

Passato in Puglia, sua terra d'origine, operò per vari anni presso l'azienda Rivera di Andria, finchè, lui che sempre si è ritenuto un ingegnere mancato, abbracciò il settore delle macchine enologiche avviandosi all'attività di Agente per la Padovan e la Bertolaso. Sposò nel 1965 Pompea De Toma proveniente a sua volta da un'antica Famiglia pugliese-lombarda del vino; 3 figlie femmine hanno premiato una vita di lavoro e di sana allegria. Nel 1974 nel pieno della sua attività di

progettista e rappresentante, decide di lasciare ad un collega pugliese il suo bagaglio di esperienza e di cimentarsi in un'iniziativa imprenditoriale rivelatasi poi complicata ed infelice: la "Trani Moscati spa" per circa 20 anni azienda leader nella produzione di Moscati filtrati dolci e fermentati. In quel periodo fu anche per oltre 10 anni Presidente del Consorzio di Tutela della DOC Moscato di Trani.

E' stato il primo enologo in Puglia a dare vita a corsi di degustazione attraverso lezioni a tema sul mondo del vino, proponendo sempre con professionalità e competenza la cultura del buon bere consapevole e cercando insieme di portare il degustatore a sognare i luoghi d'origine dei vini o le occasioni romantiche per degustarli. Negli ultimi anni svolgeva anche mansioni di Consulente Tecnico d'Ufficio e di parte per i Tribunali Civili di Foggia

e Trani coadiuvando spesso i magistrati sulla complessa interpretazione del Codice Vitivinicolo.

Al fratello Giacomo - egli pure ex Allievo - e alle figlie, le condoglianze più sentite mie e della nostra Unione.

Narciso Zanchetta



L'Unione ricorda i professori Adelchi Lot e Maria Rosa Cattelan

Adelchi Lot

Nasce a Refrontolo il 3 aprile 1926 da famiglia contadina, terzo di otto figli seguì gli studi di agraria a Conegliano; nel dopo guerra è impiegato come fattore presso i Conti Brandolini a Solighetto e Cordignano. Negli anni '50 si trasferirà per lavoro a Vancouver in Canada dove dei suoi fratelli lo avevano preceduto. Rientrato in Italia si sposa nel 1962 e si trasferirà in Inghilterra a Londra sempre per lavoro. Rientrerà stabilmente a Refrontolo nel 1966 e dopo alcune esperienze lavorative gli viene assegnato un posto di insegnamento come professore presso l'Istituto Tecnico Agrario di Conegliano dove aveva studiato anni prima. A questa esperienza di insegnamento dedicherà la parte più importante della sua vita con grande passione e dedizione, occupandosi al tempo stesso della famiglia. Per chi lo ha conosciuto rimane forte il ricordo della sua coerenza con i suoi principi e valori, sempre rivolto al lavoro e allo studio. Adelchi è stato un uomo di profonda



cultura e dirittura morale, ha consentito ai propri figli di studiare e intraprendere vari e importanti percorsi professionali. La moglie Bruna lo ha sempre sostenuto in questo lungo percorso con grande condivisione di impegno e sacrifici. L'ultimo periodo della sua vita è stato segnato da una malattia degenerativa che lo ha portato a spegnersi lentamente.

Alessio e Lionello Lot

Ex allievo diplomato perito agrario nel 1947 ed enotecnico nel 1948, era stato insegnante pratico di agraria dal 1972 al 1991. All'ex allievo Lionello e famiglia, le condoglianze dell'Unione.

Ricordo della prof. Maria Rosa Cattelan

È mancata Maria Rosa Cattelan insegnante di lettere alla Scuola dal 1975 al 1989, moglie di Mario Ulliana insegnante di lettere alla Scuola a 1978 al 1989 ed autore del libro "La Scuola Enologica di Conegliano". Riportiamo il ricordo del prof. Pietro Nuzzo, per molti suo collega alla Scuola.

UN AMICO RICORDA...

Il 24 settembre 2012, dopo una breve malattia, ci ha lasciati Maria Rosa Cattelan, Rosy per tutti quelli che l'hanno conosciuta.

L'ultima volta che l'ho vista, già costretta a letto a causa del male che avanzava e la indeboliva ogni giorno di più, ho colto nel suo sguardo la straordinaria forza d'animo di sempre,



Maria Rosa Cattelan ad un Convegno dell'Unione con il marito Mario Ulliana.

la ferma volontà di non cedere senza lottare. Il sorriso col quale mi ha salutato nel congedarmi, renderà dolce il ricordo della mia cara amica Rosy. La conobbi nel novembre del 1975 quando giunse all'Enologia proveniente dal Dante di Vittorio Veneto. Mi colpì per la sua dolcezza, per l'affidabilità e per la cortesia, qualità che raramente si trovano nella stessa persona e che lei portò in dote al ristretto gruppo di colleghi-amici, che si era costituito da qualche anno. Ebbe inizio così un sodalizio destinato a durare nel tempo perché si fondava sul rispetto reciproco, sulla stima e sull'affetto che sono i cardini di un'amicizia vera e duratura della quale lei ci faceva prezioso dono. Ricordo di non aver mai sentito da lei una parola suscitata dal rancore verso qualcuno, tutt'al più dall'indignazione verso le prepotenze e le ingiustizie, temperata sempre, però, dalla comprensione per le debolezze umane. Per questo ci rivolgevamo a lei per avere un parere, un consiglio su questioni di vario genere, che arrivava puntuale e ponderato quale frutto della sua moderazione e saggezza. Ricordo che anche nella professione Ro-

sy aveva dato un contributo prezioso al prestigio dell'Enologia inquadrando la sua dottrina in una dimensione etica convinta com'era che la Scuola dovesse fornire ai giovani non solo una solida preparazione tecnica, ma anche una formazione umana. Per Rosy questo era lo scopo precipuo della cultura e le materie letterarie da lei insegnate le fornivano lo strumento più idoneo alla realizzazione del suo progetto pedagogico: formare i giovani nella loro intelligenza, nell'armonia delle loro facoltà intellettive e delle qualità morali; insegnare il senso della misura e del decoro, la giustizia, la tolleranza, il rispetto per gli altri, in una parola, la vera e genuina HUMANITAS, ispirata al principio di Terenzio: HOMO SUM: HUMANI NIHIL A ME ALIENUM PUTO (sono una creatura umana: penso che nulla di ciò che è proprio dell'umanità, mi è estraneo). Terenzio, *Heaut.*, I,1,25.

L'efficacia della sua attività didattica è testimoniata dai tanti allievi, oggi stimati professionisti, che la ricordano con grande affetto. Le ottime qualità di Rosy non sfuggirono all'amico-collega Mario Ulliana, anch'egli docente

di materie letterarie, giunto all'Enologia qualche anno dopo. Certi di essere fatti l'uno per l'altro, si unirono in matrimonio e da allora sono stati sempre insieme, legati da un comune sentire, da un profondo affetto reciproco che si è rafforzato durante la malattia di Rosy: si sono incoraggiati a vicenda per affrontare cristianamente e serenamente la dura prova del dolore fino all'ultimo giorno.

In una recente conversazione avuta con Mario, durante la quale egli rievocava con voce commossa il progressivo aggravarsi della malattia di Rosy, sempre amorevolmente assistita da lui, ho creduto di cogliere nelle sue parole quasi il rammarico di esserle sopravvissuto. Mario mi confidava di essersi venuto a trovare nello stesso stato d'animo di A. Manzoni allorché morì la moglie il giorno di Natale del 1833. Gli era motivo di conforto il fatto che il poeta aveva dovuto arrendersi davanti a Dio Onnipotente, di fronte al dolore ... CEDERE MANUS (caddero le mani). Nelle sue parole ho creduto di cogliere anche il desiderio inespresso di voler conservare oltre la vita la forte unione coniugale; e a me son venute in mente le parole commoventi di Filemone e Bauci, i due sposi anziani vissuti nella concordia e nell'amore, che, pregati da Giove di esprimere un desiderio quale premio della loro cordialità, dicono che null'altro desiderano: ... ET QUONIAM CONCORDES EGIMUS ANNOS / AUFERAT HORA DUOS EADEM (e poiché abbiamo trascorso gli anni nella concordia, la medesima ora ci porto via entrambi), Ovidio, *Met.*, VIII, vv. 705-706. Con la sua morte Rosy ha lasciato tutti un po' più poveri: marito, figli, nipoti, amici e colleghi; a tutti ha portato via qualcosa, ma noi avremo sempre il conforto della sua presenza nei nostri cuori. Ciao Rosy.

Piero Nuzzo

Abbiamo avuto notizia della scomparsa di: Conte Giuseppe, p.a.1946; Dal Cin Gastone p.a. 1942; Gobbato Livio, p.a. 1941; Nicolodi Beniamino p.a. 1947; Pascon Dante p.a. 1946; Val Angelo p.a. 1944.

I nostri familiari

Le nostre condoglianze a: Annibale Cassandrini per la perdita della moglie Anna Maria Boldrini, Giovanni Battista Fadelli per la perdita del padre Luigi, Fuson Valerio per la perdita della mamma, Francesco Bidasio degli Imberti per la perdita della moglie Carla Orsi, sorella dell'ex allieva Maria (Mimma), Giorgio Da Gai per la perdita del padre Italo, Maurizio Potocnik per la perdita della mamma Lina Bonaventura, Luigi Parri per la perdita della madre.

L'angolo dei libri

Francesco Gera

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

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

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

Il libro ripercorre la attività di Luigi Manzoni, storico Insegnante e Preside nonché valente ed apprezzato ricercatore, nel periodo passato alla Scuola tra il 1912 ed il 1958. La prima parte del volume, sempre con riferimento al contesto storico e scientifico del tempo, ripercorre gli eventi ed evidenzia i personaggi che hanno avuto influenza nello sviluppo della Scuola. La seconda parte riguarda invece Luigi Manzoni ricercatore, nel suo lavoro di miglioramento genetico della vite. Nell'opera compresi anche tre inserti. Il primo è relativo alla storia della famiglia "de Manzoni" ad Agordo, compreso l'albero genealogico dalla fine del 1700 all'attualità ed è opera dell'archivista agordino Gabriele Bernardi. Nel secondo inserto c'è l'elenco completo delle pubblicazioni di Luigi Manzoni e "I vini liquorosi di Conegliano", scritto da Enzo Michelet. Belle e molto interessanti le fotografie, alcune delle quali inedite, attuali e d'epoca e spesso opera dello stesso Manzoni.

Severina Cancellier

La Vite ed il Vino nella provincia di Treviso

di Angelo Vianello e Antonio Carpenè.

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

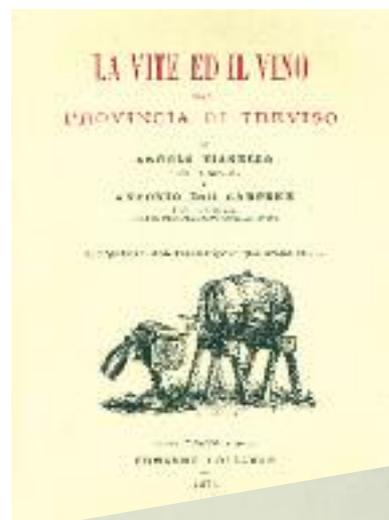
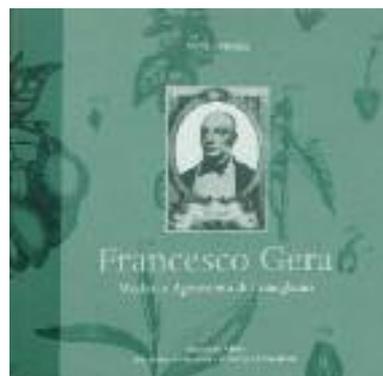
È la copia anastatica del libro pubblicato nel 1874 e che riportava i risultati di un'indagine sullo stato della viticoltura e l'enologia del trevigiano. Data la richiesta e la mancanza dei volumi, L'Unione ha provveduto nel 2011 alla ristampa di altre 100 copie. Il libro è accompagnato dalla interessantissima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

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

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

Carlo Miconi

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



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