

Anno 2015
N. 2

NOTIZIARIO



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



IN PRIMO PIANO

Convegno e Assemblea

Come sempre numerosa e calorosa la partecipazione. Quest'anno il Convegno è stato dedicato alle esperienze di ex allievi in terra di missione. All'interno le relazioni e le foto del Convegno e del pranzo.

Il riconoscimento del titolo di Enotecnico

La Goliardia

I veglioni organizzati dal Comitato Enotria 1968-69. Foto e ricordi.

Gli incontri di classe

Si sono ritrovati i diplomati 1955, 1959, 1960, 1965 ed i giovani del 2000.

Editoriale

Ogni anno si propone il problema della scelta del tema del Convegno. Oramai da alcuni anni cerchiamo di scegliere un tema che ci permetta di ricordare la attività effettuata in uno stesso settore ed in diversi periodi, da un ex allievo "passato" e da uno e più ex allievi ancora in attività. Abbiamo cominciato nel 2012, ricordando ex allievi che hanno operato o operano attualmente all'estero (Alberto Bertuzzi, Giorgio Dalla Cia e Matteo Coletti). Nel 2014 abbiamo ripercorso il lavoro di miglioramento genetico della vite svolto a San Michele all'Adige da Rebo Rigotti e da Italo Roncador, e presso l'ex Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano da diversi ex allievi che hanno operato, a partire da Italo Cosmo, o stanno ancora proseguendo le ricerche, cammino che è stato seguito nella sua relazione da Angelo Costacurta.

Non è sempre facile trovare argomenti nuovi, interessanti e che permettano di avere al nostro Convegno, degli interventi che vengano seguiti con molta attenzione dai presenti.

Il 35° Convegno mi ha dato molta soddisfazione.

Eravamo partiti sviluppando il tema "ex Allievi in terra di Missione, ieri e oggi" concentrandoci sulla figura di Pacifico Feletti, salesiano missionario in Bolivia, diplomato nel 1949, e che quindi l'anno scorso avrebbe festeggiato il 65° di diploma, e sulla più recente esperienza in Brasile dell'ex allievo Alberto Basso, enotecnico 1986, attuale parroco di San Rocco.

La figura e l'opera di Pacifico Feletti, prematuramente scomparso nel 1995, ci era già nota, dato che veniva ricordata nel libro della Scuola ed inoltre era stata oggetto di articoli nel Notiziario sia da parte del professor Carlo Miconi che di Mario Pollastri amico e compagno di scoutismo di Feletti.

La attività missionaria di don Basso ci era stata segnalata e quindi riportata nel Notiziario, dalla sua compagna di classe Antonella Gregoletto. Purtroppo don



A voi tutti,
un sentito augurio
di Buone Feste
e di un sereno 2016

SOMMARIO

- 1** Editoriale
- 3** Assemblea annuale
- 4** 35° Convegno dell'Unione ex Allievi
Ex allievi in terra di missione,
ieri e oggi
- 5** L'esperienza brasiliana dell'ex Allievo
don Alberto Basso
- 6** L'esperienza boliviana
di Carlo Bolzonello
- 8** Pacifico Feletti: un ex Allievo
missionario in Bolivia
- 11** Riconsegna libri
- 12** Le premiazioni e i riconoscimenti
- 14** Ed ora tutti a pranzo!
- 16** Come eravamo...
- 18** La Goliardia
- 20** Incontri di classe
- 23** I neodiplomati a.s. 2014-2015
- 24** Corso di specializzazione
per Enotecnico
Un bel gesto
- 25** I Laureati dal 01/12/14 al 05/10/2015
e le loro tesi
Il grande pioppo non c'è più
- 26** Enoconegliano 2015
- 27** Un grazie a...
- 28** Notizie tristi
- 32** Le nostre pubblicazioni

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

exallievienologia@gmail.com

P. IVA 03636240263

Conto Corrente Postale N° 15621311 intestato a:

**Unione Ex Allievi Scuola Viticoltura ed Enologia,
Conegliano.**

c/c Banca della Marca

IBAN IT48W0708461621005000620945

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:

Stefania Russolo

russolostefania@gmail.com

Stampa: Tipolito Scarpis, San Vendemiano (TV)

Alberto aveva un impegno in parrocchia e ci avrebbe raggiunto solo a pranzo, ma ha preparato il materiale necessario per una presentazione curata da Stefano Zaninotto.

Avevamo quindi, come ci eravamo prefissi, un ex allievo "passato" ed uno vivente che avrebbe portato la sua esperienza.

E qui arriva il colpo di scena. L'ex Allievo Giuseppe Martinuz, dopo aver letto il programma nel Notiziario 1/2015, ci segnala via e-mail, che il suo compagno di scuola, Carlo Bolzonello ha effettuato, dopo il diploma di enotecnico del 1984, un periodo di volontariato in Bolivia, dove ha anche conosciuto Pacifico Feletti, e ci invia gli estremi per contattarlo.

Eravamo già a ridosso del Convegno, ma ci siamo subito mossi in questa direzione, riuscendo ad avere con noi in Aula Magna, Carlo Bolzonello che ci ha portato un appassionato e coinvolgente reportage della sua esperienza.

La segnalazione di Martinuz è stata molto gratificante per me, innanzitutto perché è la dimostrazione che il Notiziario si legge, o perlomeno si guarda, e secondariamente per la constatazione che chissà quanti ex Allievi hanno maturato esperienze diverse e stimolanti.

Ora ho davanti tutto l'inverno per pensare al tema del Convegno del prossimo anno, e speriamo di avere la "ispirazione" giusta, magari con qualche vostro suggerimento.

Severina Cancellier

Nota: i testi non firmati sono di Severina Cancellier.



Il 25 novembre è mancato il professor Carlo Miconi, presidente onorario dell'Unione ex Allievi.

Nel prossimo numero del Notiziario il suo ricordo avrà lo spazio che merita per la sua attività di insegnante ed educatore, di ricercatore e di sostenitore degli ex allievi e dell'Unione. L'immagine lo ritrae con la moglie Mara Castellucci al nostro Annuale Convegno nel 2012.

SOSTEGNO ALL'UNIONE

Per i vostri versamenti a sostegno dell'Unione utilizzate l'allegato bollettino postale. Se per caso lo avete smarrito ricordate che il numero del nostro c/c postale è 15621311.

Abbiamo anche un c/c bancario presso la Banca della Marca:
IBAN IT48W0708461621005000620945

Assemblea annuale



IN PRIMO PIANO

Domenica 24 maggio 2015 nella Aula Magna ha avuto luogo la Assemblea annuale dell'Unione ex allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano.

La presidente, Severina Cancellier, dopo i saluti di rito, ed il ricordo per alcuni ex allievi particolarmente vicini all'Unione che non ci sono più, apre i lavori della Assemblea.

Invia poi un particolare saluto ed un augurio al presidente onorario prof. Carlo Miconi ricordando a tutti che il 15 giugno prossimo il professore compie 94 anni.

Ringrazia i colleghi presenti e ricorda brevemente la attività svolta dall'Unione nel corso dell'anno 2014.

Relazione sulla attività svolta nel 2014. Accenna alla ordinaria amministrazione dell'Unione, cioè le solite problematiche relative all'apertura della sede, al mantenimento dei rapporti con gli ex allievi, gli aggiornamenti degli indirizzi e la tenuta della contabilità, tutte attività in cui è coadiuvata da Angelo Nardi, anche se diventa sempre più necessaria la presenza di un segretario, sia per rispondere alle numerose mail che intercorrono tra l'Unione e gli ex allievi anche



per il controllo e l'aggiornamento degli indirizzi. A questo proposito ricorda che non è possibile la sola pubblicazione on-line del Notiziario, dato che per l'Unione sono fondamentali e vitali i versamenti effettuati attraverso il Bollettino postale allegato.

La Presidente ricorda che con il decreto del Presidente della Repubblica n. 88 del 15 marzo 2015, viene di fatto riconosciuto il titolo di Enotecnico per coloro che superano il percorso di

specializzazione post diploma, il cosiddetto 5+1; naturalmente devono aver frequentato e superato il quinquennio di Viticoltura e di Enologia (vedi Dalla Scuola, pag. 24).

Notiziario. Si riesce a mantenere, anche con un po' di difficoltà, la scadenza di stampa del Notiziario oramai tradizionalmente codificata in prossimità del Natale e della Pasqua; il periodo di consegna purtroppo dipende dalle Poste e purtroppo a volte si verificano spiacevoli inconvenienti, come vi abbiamo comunicato attraverso il Notiziario stesso.

Resoconto finanziario 2014.

Angelo Nardi presenta quindi il resoconto finanziario per il 2014.

Resoconto finanziario 2014

Entrate	euro	19.017,00
Uscite	euro	18.835,16
Utile dell'esercizio	euro	181,84



ENTRATE. Nel 2014 l'unica fonte di finanziamento dell'Unione sono stati i contributi volontari degli ex allievi, per un totale di 19.017,00 euro (versamenti posta, Banca, incontri di classe e da Convegno).

USCITE. Le uscite ammontano a 18.835,16 euro, di cui la maggior parte è relativa al Notiziario, per un totale di 12.555,10 euro. L'organizzazione del Convegno comprensiva della medaglia d'oro "Vittorio Ronchi" (1292,03 euro), di affitto e assicura-

zione dell'Aula Magna e del brindisi in Bottega del Vino ammonta a 1996,86 euro. Per il restauro di libri in possesso ed in condizioni precarie di conservazione sono stati spesi 1.806,36 euro. Seguono spese per tenuta sito Internet 154 euro, intervento per la Scuola effettuato finanziando la stampa del dépliant di orientamento in entrata per a 490,74 euro. Seguono spese postali relative agli accrediti dei versamenti per 807,70 euro e spese per tenuta Conto Bancario per

121,90 euro. L'assistenza software è di 149 euro e varie (commercialista, ordine giornalisti, cancelleria, acquisto scanner ecc.) per 653,50 euro. La Presidente invita quindi gli ex allievi ad essere vicini all'Unione anche economicamente. A conclusione la presidente Severina Cancellier mette ai voti il Bilancio e la relazione che la accompagnava, ottenendo una approvazione unanime da parte dei presenti con il seguito degli applausi di consenso e incoraggiamento.

35° Convegno dell'Unione ex Allievi "Ex Allievi in terra di Missione, ieri e oggi"

La Presidente ringrazia le autorità presenti, la preside professoressa Damiana Tervilli, il Sindaco di Conegliano Floriano Zambon, il prof. Vasco Boatto direttore del CIRVE, il prof. Carlo Duso Presidente Corso di studio in Scienze e tecnologie viticole, il prof. Antonio Calò presidente della Accademia Italiana della Vite e del Vino ed il collega enologo Celestino Poser, presidente della sezione Veneto Centro-Orientale della Associazione Enologi-Enotecnici Italiani. Ringrazia anche il collega dr. Luca Zaia, presidente della Regione Veneto e l'assessore regionale Franco Manzato che, impossibilitati ad intervenire hanno fatto pervenire il loro augurio per una buona riuscita della manifestazione. Il Convegno del 2015 ricorda la figura e l'opera dell'ex

allievo, Pacifico Feletti, perito agrario diplomato nel 1949. Il compito è stato affidato al salesiano Antonio Dall'Arche, negli anni '90 insegnante alla nostra Scuola. Seguirà poi la presentazione dell'esperienza di un "giovane" ex allievo diplomato enotecnico nel 1984, che ha trascorso un periodo di volontariato in Bolivia collaborando con la comunità Salesiana e quindi conoscendo ed operando con Pacifico Feletti.

L'ultimo intervento che verrà presentato al computer da Stefano Zaninotto, è relativo all'esperienza in missione in Brasile dell'ex allievo don Alberto Basso, enotecnico 1986, impegnato in questo momento alla sua Parrocchia di S. Rocco in Conegliano e che ci raggiungerà a pranzo.

Nelle foto da sinistra: la preside professoressa Damiana Tervilli, il sindaco di Conegliano Floriano Zambon, il prof. Vasco Boatto direttore del CIRVE, il prof. Carlo Duso Presidente Corso di studio in Scienze e tecnologie viticole, il collega Lucio Calessio, in rappresentanza di Assoenologi, il collega Mario Pollastri, amico e compagno di scout di Pacifico Feletti.



L'esperienza brasiliana dell'ex Allievo don Alberto Basso

Il 24 maggio 2015, ho avuto la gioia e l'onore di partecipare al Convegno ex allievi della Scuola Enologica dedicato alla figura di Pacifico Feletti, missionario in Bolivia dal 1965 al 1995. Dato il mio recente rientro dal Brasile, sono stato invitato a raccontare attraverso pensieri ed immagini qualcosa della mia esperienza di missione.

Diplomato enotecnico nell'86, sono diventato prete diocesano nel '95 e, su invito del Vescovo Zenti, sono partito per il Brasile nel gennaio del 2007 per un periodo di servizio pastorale nelle parrocchie di Riacho di Santana, Martina e Igaporà, nello stato della Bahia. Insieme, le tre parrocchie coprono 4260 Km², quasi come la nostra provincia di Treviso, e appartengono alla diocesi di Caetite che ha un'estensione più grande del triveneto, e si trova nel sud-ovest della Bahia, distante un centinaio di chilometri dal grande fiume: Rio San Francisco. Quando si arriva in queste terre, subito si rimane colpiti dalla luce abbagliante del giorno, dalla vastità degli spazi, dagli sconfinati orizzonti, dal mescolarsi delle razze e delle culture, dalla presenza ancora numerosa dei bambini e dei giovani.

La collaborazione della nostra diocesi di Vittorio Veneto con il Brasile nasce nel 1963 con don Noè Tamai, seguito da don Antonio Pianca, nella città di

San Matheus, nello stato dello Spirito Santo.

Si giungerà nella diocesi di Caetite in Bahia, nel 1973, con don Aldo Lucchetta, prete originario di Codognè. Diversi altri nostri preti poi lo seguirono e si avvicendarono nell'azione missionaria in questa regione. Ricordo



fra questi in particolare don Armando Bucciol, oggi Vescovo della diocesi di Livramento in Bahia e don Giovanni Zanchetta, anche lui originario di Codognè, morto in un incidente stradale lo scorso anno, il 17.12.2014.

Con il mio rientro in Italia e la scomparsa improvvisa di don Giovanni si è conclusa la collaborazione pastorale

della nostra diocesi di Vittorio Veneto con la diocesi di Caetite, durata più di 40 anni. Un passo che già da qualche anno era nell'aria, dato che la chiesa brasiliana è cresciuta, si è organizzata e oggi possiamo dire che si sostiene sulle proprie gambe.

Non mancano i frutti di quanto è



stato seminato. Per fare due esempi: oggi la diocesi di Caetite conta 36 giovani sacerdoti usciti dal Seminario diocesano, dove i nostri preti vittoriosi per tanti anni hanno lavorato come formatori. Quarant'anni fa i preti indigeni diocesani erano soltanto 4. Oggi lo stato della Bahia conta una trentina di scuole agricole associate fra loro.

ESCOLA FAMILIA AGRICOLA - ETFAB

ESCOLA TECNICA FAMILIA AGRI-BAHIA
P. ALDO LUCCHETTA

Ventuno di queste furono fondate da don Aldo Lucchetta, basandosi sul modello della scuola agro-tecnica di Colle Umberto, caratterizzato dal regime dell'alternanza: gli allievi alternano 15 giorni a scuola e 15 giorni a casa, per condividere in famiglia e tradurre sul campo quanto appreso a scuola.

In seguito, don Giovanni Zanchetta ha raccolto questa eredità di don Aldo e ha sostenuto, promosso e accompagnato le scuole agricole della Bahia, si può dire "fino ai nostri giorni". Un lavoro coraggioso, paziente, reso possibile anche con gli aiuti dall'Italia. Scuole che hanno permesso e permettono a tanti giovani e alle loro famiglie di rimanere nella propria terra imparando a vivere in un ambiente semi-arido, valorizzandone le risorse per uno sviluppo e una crescita sostenibili.

I problemi della chiesa del nord-est del Brasile sono quelli della sua gente, del popolo nordestino: la violenza diffusa spesso legata alle dipendenze da alcol e droga, la mancanza di lavoro, la corruzione della politica, il basso livello di apprendimento dei ragazzi nella scuola, la disgregazione familiare, il diffondersi delle sette religiose... Eppure la gente che ho conosciuto è gente accogliente, festosa, paziente, ricca di fede e di umanità, dalla quale ho ricevuto tanti esempi e lezioni di vita. La mia esperienza pastorale era



soprattutto legata alla parrocchia, organizzata in un centro facente capo alla città e in una estesa periferia suddivisa in numerose comunità, ciascuna con una propria cappella per riunirsi la domenica.

Mio principale compito era quello di visitare queste comunità della periferia: incontrare la gente, i responsabili, gli animatori, le catechiste; visitare le famiglie e gli ammalati; sostenere la fede, celebrare l'eucaristia e gli altri sacramenti.

Organizzavo e comunicavo per tempo, via radio, un calendario settimanale di visite. Uscivo in macchina la mattina e rientravo la sera dopo aver percorso cinquanta, cento, centocinquanta chilometri di strada sterrata

e polverosa, raccogliendo i sorrisi, le speranze, i dispiaceri, le prove e le preghiere di tanti.

Sette anni sono volati via senza che me ne accorgessi. Da due anni sono rientrato in Italia e proseguo la missione qui, come parroco di San Rocco a Conegliano.

Colgo l'occasione per esprimere la mia gratitudine alla Presidente Severina Cancellier e a tutta l'Unione ex Allievi per avermi dato l'opportunità di condividere anche in questo Notiziario qualcosa dell'esperienza missionaria passata e recente della nostra Chiesa diocesana.

Grazie e arrivederci.

don Alberto Basso

L'esperienza boliviana di Carlo Bolzonello



Per dare l'idea dell'opera di Pacifico Feletti, ricordato da tutti come l'"Hermann", provo a trasmettervi l'attività di un giovane volontario quale sono stato; ho operato vicino alla comunità Salesiana Boliviana dal 1985 al 1988, nella pianura orientale boliviana, ricoperta per buona parte dalla foresta amazzonica. Mi trovavo a 100 km dalla scuola agricola della Muyurina dove Feletti ha operato lasciando di sé un ricordo forte e indelebile. Dico forte e indelebile non a caso in quanto è grazie alla serietà del suo lavoro che nel 1975 l'allora presidente della Bolivia Ugo Banzer, chiamò Lui e Padre Invernizzi a riadattare i programmi in scala nazionale di tutte le Scuole Agrarie Boliviane,

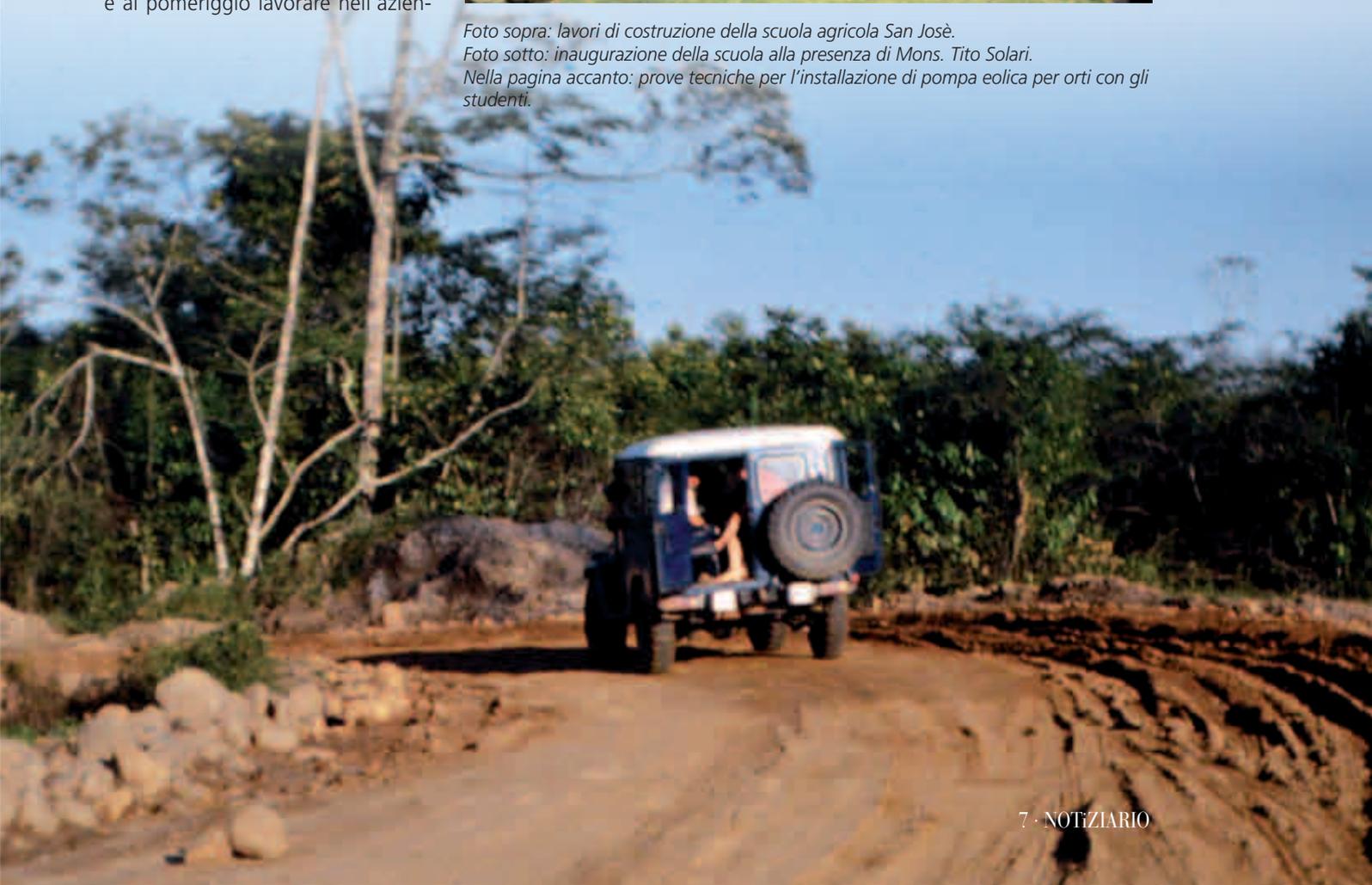
perché utilizzassero gli stessi della scuola agricola fondata e diretta proprio da Feletti. È su queste basi, in un quadro di programma di cooperazione internazionale del Ministero Affari Esteri Italiano e la Comunità salesiana boliviana, che nasceva la scuola Agropecuaria "San José" a San Carlos nell'oriente boliviano, punto di riferimento per i giovani campesinos di un'area grande 12.000 m² (due volte e mezzo il Friuli Venezia Giulia). Lì ho dato il mio contributo professionale. Sorrido all'idea che oggi ci si preoccupi del nome e del titolo di studio che si rilascia ai nuovi studenti (pur comprendendone la necessità); ma quando operi in mezzo alla foresta nessuno si chiede che titolo di studio hai ma ti chiedono soluzioni concrete per risolvere problemi. Oggi in questa aula non posso non ricordare, scorrendo al fondo il prof. Giacomini, che, durante i miei studi, mi ha fatto tenere in mano la coda di una vacca, se quel tenere è servito a prendere coscienza dell'importanza del "fare" di lì a pochi anni. Laggiù ai ragazzi della scuola agropecuaria che finivano gli studi non veniva rilasciato un diploma ma una vacca gravida! Nella scuola agropecuaria gli studenti dovevano al mattino seguire le lezioni e al pomeriggio lavorare nell'azien-



Foto sopra: lavori di costruzione della scuola agricola San José.

Foto sotto: inaugurazione della scuola alla presenza di Mons. Tito Solari.

Nella pagina accanto: prove tecniche per l'installazione di pompa eolica per orti con gli studenti.





Carlo Bolzonello in visita alle comunità degli studenti della scuola San José.

da agricola per produrre reddito (la scuola doveva essere autosufficiente) e il cibo sia per l'attività dei ragazzi che per la fornitura di cibo e di reddito per il centro di recupero dei bimbi denutriti. Il metodo scolastico obbligava i ragazzi dopo 15 giorni di scuola, a ritornare nelle proprie comunità lontane anche 30-40 km (da percorrere a piedi!), per restituire le conoscenze apprese. Ciò li rendeva

leader e punto di riferimento per le loro realtà locali.

Decidere di lavorare in quelle aree significa non avere orari e accettare che il lavoro professionale si confonda con la vita sociale che fa diventare gli studenti anche figli. Chi opera in quelle zone non pensa mai di cambiare il mondo ma mette solo a disposizione le proprie conoscenze tecniche e scientifiche. Chi è "capace" di

far ciò lascia una traccia indelebile cosa che l'Hermann Pacifico Feletti sicuramente ha lasciato. Oggi con il riconoscimento dato a Pacifico Feletti mi piace pensare e credere che in quell'oriente boliviano ci sia anche un po' di Scuola Enologica di Conegliano, per chi c'è stato, che ha permesso di realizzare un'esperienza unica oltre che studentesca, economica, sociale, oggi, anche "missionaria" nel senso più alto del termine.

Grazie per l'invito e per l'opportunità che mi avete fornito di ritornare, dopo 31 anni, nell'aula magna di questa grande scuola dove, confesso, di essermi molto emozionato. Grazie.

Carlo Bolzonello

Carlo Bolzonello dopo il Cerletti si è laureato in Sociologia a Urbino e successivamente in Scienze della Prevenzione a Firenze. Dopo l'esperienza in Bolivia ha insegnato e svolto l'attività di coordinare di corso all'Università di Udine e Trieste. Attualmente è responsabile del Servizio Tecnico della Prevenzione (Dipartimento di Prevenzione A.A.S. n. 5 "Friuli Occidentale" di Pordenone).

Pacifico Feletti: un ex Allievo missionario in Bolivia

Un cordiale saluto a questa bella assemblea, nella cornice dell'annuale Convegno degli ex allievi Scuola Enologica "G. B. Cerletti".

Come suggerito dal titolo del Convegno, mi è stato chiesto di presentare la figura di Pacifico Feletti, ex allievo di questo Istituto, attraverso quella che fu la sua storia di uomo, di consacrato salesiano, di educatore e tecnico, focalizzando la sua esperienza più significativa: la missione in Bolivia.

Non è facile parlare di una personalità così poliedrica come fu Pacifico, ma tenterò di farlo anche con l'aiuto di testimonianze fotografiche e tracciando un breve profilo di questo illustre ex allievo, integrata da una testimonianza viva di un volontario (ed ex allievo) Carlo Bolzonello che ha lavorato a fianco di questo missionario.

Nato a Santa Lucia di Piave nel 1931, si trasferisce con la famiglia, sempre



nell'anteguerra, a Colle Umberto. Parallelamente agli impegni scolastici, Pacifico porta avanti altri interessi: si iscrive all'Azione Cattolica (rifiorita nel dopoguerra) ed entra nell'Associazione Scout; esperienza quest'ul-

tima che marcherà la sua futura attività educativa. Nel 1949 si diploma con la qualifica di Perito Agrario e qualche tempo dopo si trasferisce a Milano, dove viene assunto in un'azienda enologica.



Nella pagina accanto: Vigilio Antonio Dall'Arche presenta la figura di Pacifico Feletti durante il Convegno.

Foto in alto: fin dagli inizi della sua permanenza in Bolivia curò molto la sperimentazione coinvolgendo con entusiasmo gli allievi.

Foto a destra: una sua "passione": la promozione della radio diffusione e... non mancava di interessarsi anche alla manutenzione delle apparecchiature.

Foto sotto: una panoramica sullo spazio dedicato alle coltivazioni nel retro della scuola che porta il suo nome.



È nella città meneghina che avviene l'incontro con i Salesiani, incontro che darà la svolta alla sua vita. Chiede di entrare nella Congregazione salesiana (fa la sua prima professione religiosa nel 1954) intraprendendo l'iter formativo e mettendo energie ed entusiasmo al servizio dell'educazione dei giovani.

Nel 1965, dopo una significativa esperienza in una scuola agraria gestita dai salesiani in Emilia, gli viene richiesto di trasferirsi in Bolivia per sostenere, in zona di missione, una scuola agraria da poco avviata. Arriva nello specifico a Montero, una cittadina di frontiera nella zona orientale della nazione, dove il clima sub-tropicale favorisce particolarmente le coltivazioni. Dopo poco tempo assume la direzione della Scuola che offre alle povere popolazioni del vasto territorio una scuola tecnico-superiore con convitto, corsi brevi di tecnica agraria per adulti, corsi post-diploma dove viene avviata anche la sperimentazione.

L'inserimento nel territorio e una sempre più approfondita analisi della situazione sociale di quegli anni '60 nell'oriente boliviano, permise a Pacifico e ai suoi confratelli salesiani di prendere contatto con le problematiche della popolazione e di dare risposta ai bisogni emergenti di questa. In

tale contesto nacque un significativo progetto: la installazione di centrali radio (la prima in Montero, presso la scuola agraria) che permettevano di raggiungere soprattutto persone lontane dal centro cittadino con programmi educativi e anche di carattere religioso.

La presenza, nella periferia della cittadina menzionata, di famiglie emigrate dall'altipiano e in situazione di estrema povertà, stimolò la sensibilità di Pacifico e degli altri confratelli che proposero a questa popolazione marginale la possibilità di coltivare terre messe a disposizione dallo Stato, seppure ai margini della foresta.

Nacque così la Missione di Sagrado Corazon, insediamento agricolo a 100 km circa dalla città di Montero, che in poco tempo ebbe un notevole sviluppo. Al centro degli appezzamenti di terra consegnati a ciascuna famiglia vengono costruite, anche con l'aiuto di giovani volontari italiani, quelle infrastrutture essenziali per un nucleo residenziale che stava espandendosi: scuola elementare, ambulatorio medico, spaccio alimentare e la Chiesa, dedicata appunto al Sacro Cuore. È in questo luogo che si trasferirà Pacifico nel 1985 per dar maggior organizzazione all'insediamento e per fondare una scuola agraria che si qualificherà con il tempo, offrendo ai giovani del nuovo insediamento un diploma (umanistico-tecnico) e un garantito inserimento lavorativo. Questa scuola da vari anni porta il suo nome e continua a formare giovani che investono la loro professionalità in quella parte di Bolivia che i loro padri con fatica han saputo valorizzare.

Le competenze educative di Pacifico, le sue esperienze nell'ambito della comunicazione (radio e TV) si sono fatte conoscere anche al di fuori della regione di Santa Cruz dove lui aveva lavorato per più di vent'anni e lo stesso Stato Boliviano, attraverso i suoi Ministeri, riconobbe il suo operato: ricevette infatti vari attestati e fu apprezzata la sua consulenza in progetti educativi a livello nazionale. Anche per queste ragioni, verso la fine degli anni '80 fu richiesta la sua opera in

altre presenze salesiane, in particolar modo quelle dell'altipiano andino.

Kami (centro minerario), La Paz e dintorni, sono nuovi luoghi e nuove realtà sociali che stimolarono ulteriormente la sua creatività e la sua preoccupazione educativa. In questo contesto lanciò l'originale proposta chiamata "Scuola popolare don Bosco" (EPDB è l'acronimo in lingua spagnola): l'intento era quello di appoggiare il sistema scolastico statale proponendo, in varie scuole pubbliche della Bolivia, soprattutto in zone povere e periferiche, il sistema educativo di don Bosco; ovvero mettere a disposizione di allievi e professori un metodo educativo rodato già da anni in Bolivia. Questo metodo educativo, inoltre, permetteva di coinvolgere i genitori degli alunni e contrastare l'assenteismo scolastico, un vero problema considerando i contesti poveri e degradati da cui provenivano gli alunni stessi. Attualmente la EPDB è presente in quasi 300 unità educative sparse in 5 regioni della Bolivia, si propone a circa 120.000 allievi e coinvolge più o meno 90.000 famiglie. Altri progetti, altre iniziative a favore della gioventù boliviana erano nella mente e nel cuore di Pacifico, quando una complicazione post-operatoria in una clinica di La Paz fermò la sua corsa il 30 giugno 1995.

Una vita, la sua, conclusasi prematuramente, ma che tuttavia ha lasciato il segno.

Il sostegno alle scuole tecnico-agrarie, i progetti educativi, gli investimenti nel campo della comunicazione, la collaborazione con le istituzioni pubbliche hanno caratterizzato i suoi trent'anni di missione in terra boliviana. È stato un contributo non marginale allo sviluppo della Bolivia che in quegli anni stava uscendo da un travagliato percorso politico, economico e sociale.

In conclusione, siamo veramente grati a questo esemplare confratello salesiano, appassionato educatore ed entusiasta tecnico di agronomia, per la sua fulgida testimonianza.

Vigilio Antonio Dall'Arche



Il tradizionale omaggio (di varie generazioni...) alla figura di Pacifico Feletti nell'anniversario di fondazione della scuola tecnica da lui fondata a Sagrado Corazon nel 1987.

Riconsegna libri

Sono stati ufficialmente riconsegnati alla bibliotecaria della Scuola, Daniela Carnielli, i volumi restaurati negli ultimi due anni.

L'iniziativa di supportare la Scuola con interventi di restauro conservativo di preziosi volumi presenti nella Biblioteca è cominciata col "Catalogo sistematico ed alfabetico per autori della biblioteca della Regia Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano", edito nel 1885. Successivamente alla scomparsa del congiunto, l'ex allievo Mario Segat, diplomato enotecnico nel 1964, la famiglia aveva espresso il desiderio di perpetuarne la memoria con due iniziative che vennero concordate con la dirigente scolastica Damiana Tervilli e l'Unione: la consegna di una borsa di studio ad uno studente del 5° anno specialistico, ed il restauro di un volume per la durata di dieci anni. A quest'ultima iniziativa hanno aderito anche altri ex Allievi e l'Unione stessa. A tutt'oggi i volumi restaurati, dalla famiglia Segat, dall'Unione ex Allievi e da ex Allievi sono 22. Durante il Convegno, il 14 maggio 2015, sono stati riconsegnati i volumi restaurati nel 2014 e nel 2015 dalla famiglia Segat. Restauro commissionato nel 2014 la Raccolta di documenti manoscritti: "Regolamenti veneti boschi comunali 1777-1796"

Per il 2015: "Nuovo dizionario di Botanica compilato da Pellegrino Bertani" Tomo I, edito a Mantova, co' tipi dell'erede Pazzoni, 1818.

Anche i restauratori Lilia Gianotti e Lorenzo Pontalti nel 2014, hanno voluto partecipare all'iniziativa, offrendo alla Scuola in memoria dell'ex allievo Luciano Giannotti e che è stato riconsegnato durante il Convegno in occasione anche del 70° anniversario del diploma di perito agrario conseguito dal loro congiunto nel 1945. Il volume riconsegnato è la Raccolta di documenti manoscritti: "Regolamenti veneti boschi comunali 1475 - 1699".

Foto sopra: la riconsegna alla Biblioteca della Scuola, rappresentata da Daniela Carnielli, degli antichi volumi restaurati dalla famiglia Segat in memoria dell'ex allievo Mario Segat. La riconsegna viene fatta dalla signora Luigina coadiuvata dal nipote Antonio Fabretti.

Foto sotto: la riconsegna fatta da Lilia Giannotti del volume risistemato in ricordo del padre Luciano Giannotti.



Le premiazioni e i riconoscimenti

1. Il professor Antonio Calò presenta la Borsa di studio intitolata al padre Guido Calò, ex allievo diplomato nel 1924.

2. Adriano Amadio consegna la Borsa di studio "Diplomati del '69" a **Sara Forlin**.

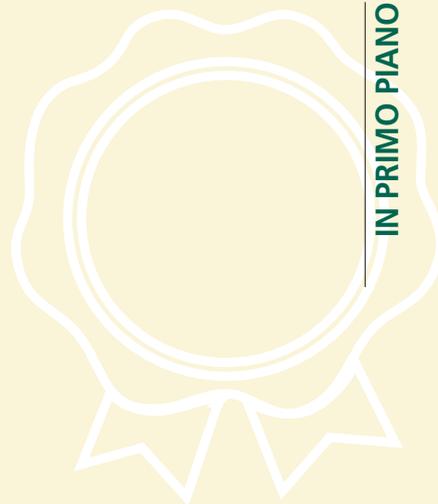
3. La signora Luigina Segat consegna la Borsa di studio intitolata al marito Mario Segat a **Luca Schiavon**.

4. **Giovanni De Marchi**, l'ex allievo presente con la maggiore anzianità di diploma, riceve dalla presidente Severina Cancellier la medaglia dell'Unione.

5. La dottoressa Rosanna Carpenè consegna la medaglia d'oro "Antonio Carpenè", istituita nel 1902 dalla famiglia Carpenè, all'enotecnico **Davide Bozzon**.

6. Giovanni De Marchi, perito agrario 1940 che festeggia quindi i 75 anni di diploma consegna la medaglia d'oro "Vittorio Ronchi", istituita dall'Unione ex allievi nel 1993, al perito agrario **Gianluca Spessotto**.





7. *Diplomati 1950 (65°). Luigi Valle, Azio Sacchetti, Giorgio Zucchiati, Francesco Da Dalt, Sergio Albertazzi, Giovanni Pranovi.*

8. *Riceve il distintivo l'unico diplomato nel 1955 presente al Convegno, Luigi Anderle, mentre Guido Anghileri, Giuseppe Ceschin, Luigi Mazzer e Bruno Pellegrini avevano comunicato, con dispiacere, la loro impossibilità di essere presenti.*

9. *I "pochi ma buoni" diplomati nel 1965 (50°): Giancarlo Frigimelica, Renzo Golfetto, Mario Barbieri, Bruno Simonetti, Giovanni Bortoluzzi.*

10. *I diplomati del 1990 festeggiano il 25°. Sono presenti: Gianluca Brisotto, Ottorino Boato, Stefano Fagnol, Stefano Foltran, Stefano Moreale, Giuseppe Zanette.*



Ed ora tutti a pranzo!

E dopo il tradizionale brindisi alla Bottega del Vino, tutti al Ristorante Villa Dirce nella splendida cornice di Borgo Malanotte a Tezze di Piave, dove siamo raggiunti anche da Don Alberto Basso, per completare in bellezza anche questo incontro annuale, allietati anche dai vini offerti da alcuni ex allievi che ancora ringraziamo.





Come eravamo...



1. 1968 - Una Aula Magna gremita in occasione della visita del sottosegretario alla Pubblica Istruzione Pierluigi Romita. Si riconoscono i professori Averarado Pinelli e Valentino Frazza, il professor Italo Cosmo e molti allievi diplomati nel 1968 e nel 1969.

2. I diplomati 1969 in viaggio di studio. Si riconoscono da sin: Guido ossi, Cesare Menghini, Ugo Schenato, Giuseppe Spilimbergo, Angela Liuzzi, il prof. Averardo Pinelli, Hiarusca Martellato, Enzo Mecella, Loris Scotton, il preside Aure-

lio Moretti, Guido Veneziano, Sergio Ghidorsi, X, Francesco D'Alessandro, Saverio Ladogana, Gianpiero Maccari, Daniele Ruiti, Ezio Migotto, Mario Loro, X, Giovanni Loro, Giampiero Agnoloni, Adriano Chisini, Raffaello Carpenè.





3. Diplomati 1970 nel trentennale di diploma. In prima fila i prof. Carlo Miconi, Angelo Costacurta, Antonio Lavezzi, Rosario Di Gaetano, Antonio Giacomini con gli ex allievi Gianantonio Da Broi, Elio Manzan, Antonino Antoniazzi, Sirio Baldi. Seconda fila da sinistra Giorgio Pasquali, il prof. Antonio Zanandrea, X, Luigi Confortin, Basilio Perenzin, Paolo

Gallmetzer, Mario Barbieri, X, X, Adriano Dall'Ongaro; terza fila Zambon Luis, Remigio Possamai, Elio Minoia, Tarzariol Ivangiorgio, Oreste Zanette, Luigi Filippi, Roberto Visonà, X. Dietro: X, Pasquale Tonon, Andrea Armanini, X, Giorgio Dal Cin, Pierdomingo Maresio.

4. I periti agrari del 1957. Organizzati da Silvano Stella festeggiano con le consorti il 25° anniversario del diploma.



La Goliardia

La principale attività del Comitato era la organizzazione dei Vegliani.

A questo proposito Francesco D'Alessandro ricorda: "Al secondo vegliano organizzato nel '69, quello dell'Enotecnico, partecipò il cantante e trombettista Nini Rosso. Tutti noi invitavamo amici e, soprattutto, amiche. Invitai Loretta Persichetti, una bella ragazza di Conegliano che avevo conosciuto da poco. Faceva l'indossatrice o, meglio, "la mannequin" come preferiva definirsi lei. Aiutava la mamma a gestire il negozio di giornali sotto i portici di via Cavour e si assentava spesso per partecipare alle sfilate di moda.

Quella sera si doveva eleggere, come era consuetudine, Miss Enotria. A Loretta sarebbe piaciuto quel riconoscimento. Allora feci per lei una capillare campagna elettorale. Ma non ne aveva bisogno... fu eletta e ne fu davvero felice".



1. Vegliano dello Stroppolo 1969 (o dell'Enotecnico?). La cantante Milly, ospite della serata, tra Francesco D'Alessandro e Saverio Ladogana.



2. Vegliano dello Stroppolo 1969 (o dell'Enotecnico?). Il presidente del Comitato Enotria 1968-69, Luigi Anghileri, si improvvisa trombettista. Da sinistra in piedi X, Enzo Mecella, Nini Rosso, Luigi Anghileri, Enzo Galetti; accucciati Francesco D'Alessandro e Saverio Ladogana.



3. Guido Veneziano proclama vincitrice del titolo di Miss Enotria 1969 Loretta Persichetti una bella ragazza coneglianese che successivamente farà una certa carriera nel cinema; presenti da sin. Ciro Triunfo, Nicola Russo, Saverio Ladogana, Francesco D'Alessandro, Josè Quijada.



4. Per offrire i fiori alla Miss arriva anche il presidente del Comitato Enotria 1969, Luigi Anghileri.



Incontri di classe

15 anni dei diplomati 2000

Ci siamo incontrati per festeggiare il 15° Anniversario di Diploma del Corso Enotecnici presso l'Agriturismo Pian De Farrò in località Farrò di Follina ed in questa occasione siamo riusciti a radunare anche alcuni nostri cari Professori.

Presenti gli Allievi: Battistella Stefano, Bazzo Iside, Bruniera Matteo, Citron Paolo, Fregonese Alberto, Gallonetto Mariano, Pol Francesco e Zanon Eros. Assenti per motivi familiari e di lavoro: Coletti Matteo, Durante Loris e Fornaini Martino.

Tra i Docenti: Bassotto Faustino (Avviamento alla Pratica Aziendale), Di Gaetano Rosario (Chimica Generale, Organica ed Inorganica), Furlan Marco (Viticoltura ed Enologia), Palazzoli Sergio (Lettere e Storia), Pasquale Antonella (Topografia), Schillaci Vito (Economia), Spazzoli Giuliano (Chimica Enologica).

La rimpatriata è stata uno splendido momento per ricordare la gioia dei nostri anni studenteschi, animata dal racconto di aneddoti ed episodi di goliardia che, seppur velati da un sentimento nostalgico per il tempo trascorso, ci hanno riempito come allora di quel sano orgoglio di appartenenza alla Scuola Enologica.

Alla mia Classe, al "mitico" Corso A.ve 1994-2000, esprimo il mio Grazie più grande per questi 21 anni di inossidabile Amicizia che ci lega da quando eravamo dei "bocia" tra i banchi di scuola e l'augurio di un futuro sempre senza ostacoli.

A tutti i nostri Docenti esprimiamo il sentimento di affetto più caro per la spensieratezza e l'allegria con cui ci hanno accompagnato nel nostro percorso di studio, per il modo sublime con cui hanno svolto la loro capacità

di insegnamento, per l'ascolto e la comprensione delle nostre difficoltà di ragazzi, per averci guidati nel diventare degli uomini "maturi".

Mariano Gallonetto



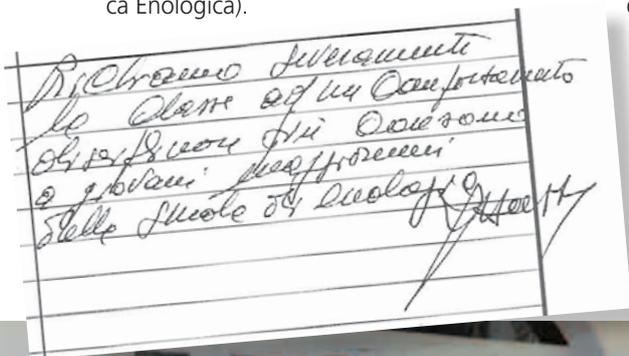
Ti allego la foto della nota di classe datata 15 marzo 2000 che il Prof. Di Gaetano, in quell'anno Preside, ci fece tre mesi prima degli Esami di Maturità e che io ho fotocopiato dal registro prima di lasciare la Scuola. Quel giorno, stanchi dei compiti in classe e delle interrogazioni pressanti, avevamo avuto un momento di incontenibile euforia; il Preside che passeggiava nel viale della Scuola sentì i nostri schiamazzi esagerati e ci colse di sorpresa nella nostra aula del sesto anno, quella coi banchi a gradoni, trovandosi di fronte ad una scena di anarchia surreale con noi studenti che ballavamo sui tavoli e giocavamo a calcetto con le lattine. Il volume delle urla era talmente alto che non lo abbiamo neppure sentito entrare! Una nostra lettera di scuse "sapientemente studiata" e consegnata il giorno successivo da Bazzo e Zanon, che a malapena riuscivano a trattenersi dal ridere pure in Presidenza, ci fece poi ottenere il perdono. Questo è stato un episodio che durante il pranzo abbiamo ricordato tra mille risate anche da parte del Prof. Di Gaetano che in verità ci ha sempre voluto molto bene.

Recita la nota:

"Richiamo severamente la classe ad un comportamento disciplinare più consono a giovani maggiorenni della Scuola di Enologia"

Nella foto, accovacciati: Matteo Bruniera, Eros Zanon.

In piedi prima fila da sin. Alberto Fregonese, prof. Sergio Palazzoli, Iside Bazzo, Stefano Battistella, Mariano Gallonetto, prof. Giuliano Spazzoli, prof. Antonella Pasquale, prof. Vito Schillaci, prof. Rosario Di Gaetano. Dietro: Paolo Citron, Francesco Pol, prof. Marco Furlan, prof. Faustino Bassotto.



Incontri di Quelli del '59

Un incontro tanto piacevole, effettuato dal 15 al 18 maggio 2014 a Treviso, Asolo e Conegliano, ha invogliato le nostre mogli a organizzarne un'altro incontro a Firenze dal 6 all'8 dicembre, per farci gli auguri di Natale. Tutti ci siamo goduti le bellezze della capitale della Toscana e soprattutto la buona compagnia dei cari amici.

Abbiamo soggiornato in un ottimo Hotel del centro (TORNABUONI BEACCI) e mangiato in ottimi ristoranti. (al mercato centrale di San Lorenzo, Accademia della cucina Italiana, Giubbe Rosse ed infine all'Harry's bar). Il giorno 8 dicembre dopo esserci salutati e fatto gli auguri di buone feste abbiamo deciso di rivederci a Trieste verso la fine di maggio 2015. Roberto Pasquale e Giorgio e Marisa Candussi hanno già preparato il programma che si svolgerà dal 22 al 25 maggio.

Giorgio Candussi

Venerdì 22 maggio ci si ritrova tutti all'hotel Continentale di Trieste. Naturalmente baci e abbracci in special modo tra i due Pierini della compagnia Maurizia e Riccardo che continuano in ogni momento a salutarsi e abbracciarsi come due persone che non si vedono da 50 anni. Alla sera cena in hotel. La mattina successiva prima visita della città sempre bella e molto pulita. Abbiamo visitato San Spiridione tempio Serbo Ortodosso dove si stava celebrando un battesimo col loro rito. Abbiamo proseguito con il pullman offerto da un caro amico che vuol restare anonimo, per il colle di San Giusto per la visita della cattedrale, il castello e il notevole panorama. Il giorno successivo con lo

storico tram a cremagliera si va a Villa Opicina, un caro ricordo di una bellissima gara automobilisti in salita (La Trieste Opicina) dove abbiamo pranzato con menù tipico Triestino.

Alla sera cena in tipico ristorante Greco dove ci si concede una salutare dieta, dopo tanto gozzovigliare. L'indomani si va ad Aurisina alla birreria Bunker dove ogni portata (8 o 9) è accompagnata dalla birra adeguata. Grande divertimento perché il solito Pierino scommettendo con i suoi commensali riesce a carpire una bella fetta di torta nuziale ad una festa di nozze d'oro che si svolge nello stesso locale, difendendola poi da fendenti dei suoi amici e colleghi. Un gran divertimento poi nel trasferimento con il pullman a Miramare dove la Pierina Maurizia satura di birra canta per più di un'ora canti del passato con punte di grande stonatura, da tener allegria tutta la compagnia. Alla sera si va in Piazza Unità d'Italia per cena allo sto-



rico Caffè degli specchi dove s'incontrano vari militari coi loro comandanti presenti per il centenario della prima guerra mondiale e il solito Pierino li riunisce per una foto ricordo e allo stesso tempo si dichiara comandante di tutti militari compresi. Lunedì 25 fine della festa e si riparte con visita di alcuni a Redipuglia da dove l'amico Colavecchio deve tornare in albergo a Trieste per recuperare effetti personali. Il tutto è stato coordinato dall'infaticabile Marisa.

Riccardo Ziglioli



L'incontro dei diplomati del 1965

Come ogni cinque anni, anche quest'anno sabato 6 giugno ci siamo ritrovati alla nostra Scuola di Conegliano per un incontro però un poco più importante: siamo diventati Enotecnici-Enologi nel 1965. E quest'anno abbiamo festeggiato i 50 anni, le nozze d'oro con il nostro titolo di studio. Non eravamo purtroppo in moltissimi. Troppi i colleghi che ci hanno lasciato:

Iniziando da Zampese Luciano, e poi Eugenio Spiga, Vanni Rizzetto, Genaro Martuscello, Gianni Venturi, Polletto Danilo e Vito Zanutto.

Alcuni poi cominciano ad essere acciaccati, altri con impegni familiari da nonni e via dicendo. Ma gli insospettabili erano presenti: Barbieri Mario, Bortoluzzi Giovanni, Citron Angelo, Fioretti Pierluigi, Frigimelica Giancar-

lo, Golfetto Renzo, Golfetto Vladimiro, Marchi Pietro, Prati Giuseppe, Prevarin Giancarlo, Speciali Guido, Taffarel Francesco. Ha voluto essere dei nostri anche Spinato che, anche se diplomatosi l'anno successivo a causa di malattia, ha trascorso cinque anni con noi.

I nostri insegnanti purtroppo sono in numero sempre più ridotto. Ma sia-



Foto di gruppo a tavola. Seduti: Angelo Citron, Giovanni Bortoluzzi. In piedi I fila: Giuseppe Prati, Mario Barbieri, Prof. Antonio Ciscato, Francesco Taffarel, Giancarlo Prevarinlo. In piedi, II fila: Renzo Golfetto, Pietro Marchi, Giovanni Spinato, Vladimiro Golfetto, Guido Speciali, Pierluigi Fioretti, Giancarlo Frigimelica.

mo riusciti a rintracciare, per noi della B, il nostro stimatissimo ed amatissimo prof. Antonio Ciscato che l'amico Bortoluzzi è andato a prendere a Thiene per averlo con noi. Come già detto, sabato 6 giugno verso le 9,30 ci siamo ritrovati presso la Scuola, alcuni di noi accompagnati anche dalla gentile Signora. Dopo la Santa Messa

alla Chiesa di San Pio X, dove c'è la nostra "Madonna del Vino", Santa Messa di ringraziamento per noi ed in suffragio colleghi ed insegnanti deceduti, ci siamo recati nell'Aula Magna. Assente la Preside a causa di motivi di salute, ci ha ricevuto la docente di Enologia prof. Ornella Santantonio, anche Lei già allieva alla nostra Scuo-

la, che ci ha ringraziati per il nostro attaccamento alla scuola, ci ha raccontato di tutte le innovazioni presso l'Istituto, e ci ha esortati ad essere presenti perché punto di riferimento agli allievi.

Alla Scuola, come ricordo di questo incontro, è stata donata una sfera di cristallo ricca di bollicine per significare il Mondo o... un ottimo spumante, realizzata dal maestro vetraio Varisco. Dopo un doveroso e piacevole brindisi alla Bottega del Vino, tutti a pranzo a San Polo di Piave, al ristorante Gambirinus, degustando vini locali e gli ottimi vini portati dai nostri colleghi.

Il nostro prof. Ciscato lo ha definito "più di un pranzo di nozze".

Abbiamo fatto il brindisi finale con un jeroboan metodo classico con su disegnato uno splendido Bacco, e con sul retro i nomi di tutti i presenti. Il "vuoto" è stato regalato, in ricordo della giornata, al prof. Ciscato che ne è rimasto entusiasta.

A chiusura a tutti noi per ricordo, è stata data la sfera di cristallo come quella consegnata alla Scuola, solo un poco più piccola, con incise le iniziali del nostro nome. E con un arriverderci al 2020.

Giancarlo Frigimelica

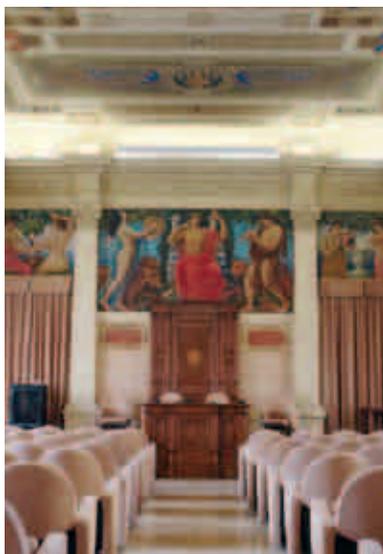
55° di diploma

Hanno voluto ritrovarsi durante il Convegno annuale, accompagnati dalle gentili signore, i diplomati enotecnici del 1960, e sono stati con noi, allegri e simpatici e canterini come sempre anche al pranzo a Villa Dirce, come si vede nelle foto riportate alle

pagine 14 e 15. Nella foto di gruppo scattata in Aula Magna si riconoscono: da sin. Luigino Baldan, X, Vincenzo Bidasio, Francesco Ferrazzo, Giuriceo Celso, Giovanni De Marchi; dietro: Severina Cancellier, Luciano Pavan, X, Mario Corato, Angelo Co-

stacurta, Valerio Bortolin, X. Una precisazione: ai loro incontri è sempre presente Angelo Costacurta, che pur essendosi diplomato perito agrario nel 1959, è rimasto sempre legato ai compagni del percorso scolastico triennale.





I neodiplomati a.s. 2014-2015

Sono evidenziati in grassetto i colleghi promossi con il punteggio pieno, 100. In grassetto corsivo l'enotecnico uscito con il 100 e lode, a cui già anticipiamo la assegnazione della medaglia d'oro intitolata ad Antonio Carpenè.

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 desiderata continuare a riceverlo inviateci segnalazione via fax o e-mail indicandoci le eventuali variazioni.

Enotecnici

Baldissara Leonardo
Baldo Maria
Balliana Mirco
Baradel Matteo
Barbiero Manuel
Bazzichet Federico
Bergamo Laura
Berton Tommaso
Bianchin Marco
Bonifacio Christopher
Bortot Elia
Botteon Giulia
Broccolo Manuel
Cadamuro Paolo
Cagnin Alberto
Callegher Francesco
Camarin Mattia
Camarin Anna
Cavalleri Marco
Cettolin Andrea
Cian Simone
Dal Bianco Manuel
Daniel Giovanni
De Luca Andrea
De Lucca Simone
Deponti Sean
Falchetto Luigi
Favero Caterina
Feletti Alessio
Felli Davide
Guzzo Alberto
Lovat Matteo
Lucchese Cesare
Marchesin Andrea
Marsura Laura
Masetto Riccardo
Mazzonetto Mattia
Merotto Francesco
Perencin Davide
Piazza Alessio
Piccinin Alessandro
Pollesel Davide
Poloni Emanuele
Pozzobon Giovanni
Pradella Venanzio
Prase Davide
Segatto Manuel
Serafini Matteo
Sommariva Federico
Sonogo Camilla
Toffolatti Luca
Tonon Matteo
Troncon Luca

Vettorel Riccardo
Visentin Nicola
Zalamena Jonathan
Zanchetta Valentina
Zanette Riccardo
Zaninotto Leonardo
Zempt Edoardo
Periti Agrari
Antoniol Mirco
Banzato Filippo
Bariviera Devis
Battistella Marta
Bellavitis Luca
Bernardi Tiziano
Bitto Andrea
Bortolomiol Andreas
Bortoluzzi Enrico
Boscheratto Francesco
Bottos Filippo
Brunello Andrea
Buso Roberto
Caldo Isacco
Caputo Matteo
Cecchetto Massimo
Cereser Lorenzo
Collotto Federico
Colzani Giovanni
Da Fre' Jari
Da Re Sirio
Dabbà Francesca
Dalla Torre Nicole
Dall'armi Simone
D'ambrosio Jasmine
Dan Nicola
Daresi Michelangelo
De Zotti Luca
Feletti Veronica
Fonti Agnese
Furlan Stefania
Gaiotti Ivan
Gatti Alberto
Geronazzo Nicola
Lavina Luca
Leppek Christian Thomas
Lorenzon Andrea
Lorenzon Enrico
Lorenzon Michele
Lucchese Giacomo
Lunardelli Stefano
Marazzato Elena
Marchi Andrea
Marcon Silvia
Mariotto Veronica
Mariotto Ruben

Marsura Andrea
Martignago Gianluca
Masaro Andrea
Masin Mirco
Mazzeri Edoardo
Menin Mattia
Moro Giacomo
Olcese Michele
Padoan Enrico
Paladin Stefano
Paolin Andrea
Paolin Krizia
Perin Mirko
Perissinotto Giovanni
Piccolo Daniele
Pizzol Mario Francesco
Poloni Alessio
Prior Andrea
Raffaelli Tommaso
Rossi Noemi
Sari Alberto
Scaboro Federico
Schiavon Luca
Serafin Sabrina
Simon Diego
Spinato Gaia
Stramare Luigi
Tonon Leonardo
Vaciolotto Daniele
Vanzella Elisabetta
Zago Federico
Zambon Ilaria
Zanardo Lucrezia
Zanchetta Enrico
Zanin Denis
Agrotecnici
Andreon Diego
Bertazzon Miki
Boatto Mattia
Borghesi Marco
Borsato Edoardo
Bortolami Erik
Bottecchia Tommaso
Brescacin Luca
Bronca Marco
Brunetta Marco
Camarin Giorgia
Campagnolo Nicholas
Cardin Devid
Carli Davide
Casagrande Cristian
Cattai Luca
Cecchetto Jacopo
Chies Carlo

Cibin Mauro
Collodel Daniele
Cosma Luca
Cusin Pierluigi
Dal Maso Simone
Dalla Libera Luca
De Bortoli Davide
De Giusti Francesco
De Vecchi Michele
Del Rizzo Cristian
Donadel Alessio
Donadon Gianmarco
Drusian Manuel
Drusian Mattia
Filini Michael
Finotto Gioia
Foltran Giordano
Gasparini Marco
Giarolo Giuseppe
Gobbo Timothy
Grandin Alessandro
Granzotto Tomas
Guirane Mandiaye
Kaire Adama
Lorenzon Andrea
Luca Enrico
Manzan Fabio
Manzato Gianpietro
Marcandella Gianmarco
Marcuzzo Alessio
Meneghetti Daniel
Moras Daniele
Moro Giovanni
Paladin Giovanni
Pasquon Alessandro
Piccin Moreno
Piccolo Federico
Pilan Thomas
Pioli Eric
Pozzobon Gabriele
Rigon Luca
Rosada Gianluca
Rover Erika
Santarossa Nicola
Saric Marco
Schieven Marco
Simioni Nicola
Sist Paolo
Sottana Marco
Tormena Riccardo
Zamuner Rudy
Zanatta Cedric
Zanco Nicolò

Corso di specializzazione per Enotecnico

La Scuola Enologica G. B. Cerletti di Conegliano ha avviato in quest'anno scolastico 2015/16, come previsto dalla normativa, il corso post diploma dell'articolazione viticolo enologico per il conseguimento della Specializzazione di Enotecnico, in applicazione del Decreto del MIUR n.7431 del 24 aprile 2012, come da circolare applicativa del 14/04/2015, istituendo il sesto anno di specializzazione riservato agli studenti che hanno conseguito il diploma di perito agrario con indirizzo viticolo-enologico.

La specializzazione viene conseguita in seguito ad un percorso annuale di alternanza scuola-lavoro che prevede dei periodi di lezioni teoriche e pratiche in classe e nei laboratori scolastici dall'inizio alla fine dell'anno scolastico con la presenza degli studenti nelle aziende per un totale 400 ore. In particolare nei periodi di "pratica" verranno approfondite le problematiche relative alla vinificazione (4 settimane nel periodo vendemmiale), alla spumantizzazione e affinamento (2 settimane a febbraio), alla tracciabilità e commercializzazione (1 settimana in marzo e/o aprile) ed alla gestione del vigneto (2 settimane in maggio e/o giugno).

L'orario settimanale delle lezioni prevede le lezioni dal lunedì al venerdì, con due pomeriggi, con la seguente modulazione: Lingua inglese (3 ore), Applicazioni informatiche (2 ore), Economia, Marketing e legislazione (3 ore), Viticoltura (4 ore di cui 3 di esercitazioni), Enologia (6 ore di cui 3 di esercitazione), Chimica enologica e analisi chimiche (6 ore di cui 4 di esercitazione), Microbiologia enologica (3 ore), Meccanica e costruzioni enologiche (3 ore), Storia della viticoltura e dei paesaggi viticoli (2 ore). A fine anno scolastico (luglio) ciascun allievo porterà un elaborato tecnico-pratico (tesi) che verrà discusso con la Commissione di esame.



Nella fotografia gli studenti che frequentano in questo anno scolastico il primo Corso di Enotecnico e che sono in ordine alfabetico: Bortolomiol Andreas, Brunello Andrea, Caldo Isacco, Colzani Giovanni, Dan Nicola, Fanti Jacopo, Ferrari Fabio, Lorenzon Michele, Marchi Andrea, Penna Veronica, Pizzol Mario Francesco, Racano Riccardo, Salvati Giacomo, Secchia Luca, Tassinari Filippo, Tonon Leonardo, Zanardo Lucrezia.

Una bella iniziativa



Durante il Convegno Annuale dell'Unione il professor Antonio Calò ha presentato una bella iniziativa finalizzata al ricordo di suo padre. Guido Calò, nato a Brindisi nel 1907, si è diplomato Enotecnico, giovanissimo, nel 1924. Una tradizione lega la famiglia Calò a Conegliano ed alla nostra Scuola. Il padre di Guido, Antonio, era membro del Consiglio di Amministrazione della Stazione sperimentale e presidente del "Comitato cittadino per i festeggiamenti"

per il 50° anniversario di vita della Scuola, nel 1927.

Il figlio di Guido, Antonio, dopo la laurea in Scienze agrarie inizia un brillante percorso di ricercatore viticolo che lo porterà alla Direzione dell'Istituto Sperimentale. Attualmente è presidente della Accademia Italiana della Vite e del Vino. Sempre vicino all'Unione è presenza costante e gradita ai nostri appuntamenti annuali.

Il ricordo dell'ex Allievo Guido Calò, sarà legato a due Borse di Studio che verranno assegnate al miglior diplomato perito agrario con indirizzo viticolo-enologico, che prosegue il corso di studi frequentando il sesto anno per conseguire il titolo di Enotecnico. Le due Borse di studio, relative agli anni scolastici 2015-2016 e 2016-2017, verranno consegnate durante il Convegno dell'Unione nel 2016.

I Laureati dal 01/12/14 al 05/10/2015 e le loro tesi

Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche

Boatto Alvise "Il ruolo dell'etichetta nella comunicazione del vino"

***Antiga Matteo** "Analisi economica del Trento DOC"

***Geronazzo Massimo** "Analisi economica del Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore"

Mazzetto Francesco "Macerazione del Valpolicella: esperienze tecnologiche per la preservazione del colore"

Bonotto Riccardo "L'utilizzo del web per la vendita e la promozione del vino: il caso dell'e-commerce"

Forcolin Gianluca "Capacità di colonizzazione di lieviti autoctoni introdotti in vigneto ed effetti sulla fermentazione del mosto"

***Rossetto Omar** "Analisi tecnica, funzionale ed economica dei decompattatori per vigneto"

Benfatto Davide "Asolo Prosecco DOCG. Mercati e prospettive"

Bergamin Yuri "Stabilità ossidativa dei vini e shelf life"

Bordin Mirko "Le proteine del vino bianco: origine, caratteristiche e proprietà"

Canella Giorgia "Dall'ampelografia alla caratterizzazione delle varietà di vite mediante analisi del DNA"

***Cenedese Davide** "Stabilità tartarica dei vini: impiego delle resine a scambio cationico come soluzione tecnica per la riduzione dei costi di esercizio"

Da Re Riccardo "Costi di vinificazione in area DOC PIAVE"

***Follador Carlo** "Evoluzione di mercato del Prosecco rifermentato in bottiglia"

***Marcon Andrea** "L'acido caftarico nell'uva: possibili utilizzi della molecola in campo alimentare o salutistico"

Pellanda Edoardo "Analisi delle etichette del Franciacorta e del Conegliano-Valdobbiadene"

Piana Alberto "Analisi del consumo di vino negli hotels dell'Altipiano di Asiago"

Piccoli Simone "Valutazione dell'effetto di un metodo innovativo per la micro ossigenazione controllata dei vini bianchi"

Toniolo Enrico "Aspetti tecnici della viticoltura sito-specifica"

Ardagna Carmela "Isolamento e caratterizzazione tecnologica di lieviti provenienti da vitigni della varietà Tai (Tocai)"

De Zen Alessandro "Proteine e composti fenolici del vino e loro interazioni"

***Ranuzzi Stefano** "Indagine sui composti del vino con possibili effetti nutraceutici"

Bernardi Alessandro "Dinamiche dell'occupazione agricola giovanile: area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore"

***Manzan Nicola** "Monitoraggio della malattia del Pinot Grigio nel basso trevigiano e caratterizzazione molecolare del virus Grapevine Pinot Gris virus"

Guolo Alberto "Il problema degli allergeni nei vini"

***Pellizzo Paolo** "Incidenza dei sintomi associati al GPGV e alla presenza di Eriofidi in vigneti dell'area del Prosecco superiore Conegliano-Valdobbiadene"

Da Ros Andrea "Effetto della dimensione della bottiglia sulla qualità degli spumanti metodo classico"

Guadagnini Daniele "Tecnologie finalizzate alla riduzione del contenuto in solfiti dei vini"

***Menegaldo Chiara** "Effetto dell'attacco di Drosophila Suzukii sulla qualità delle uve durante l'appassimento in fruttaio"

Canal Andrea "Il Prosecco nella ristorazione nell'area di Valdobbiadene"

***Tabacchi Mauro** "Utilizzo del rame in viticoltura: effetti e problematiche"

***Bellotto Alessandro** "Demografia fogliare e capacità fotosintetica in Sauvignon Blanc"

Cavaliere Fabio "Simbologia del vino e viticoltura monastica: l'abbazia di Praglia"

Possamai Tyrone "Caratterizzazione del germoplasma viticolo: applicazione delle metodologie allo studio di accessioni di ibridi interspecifici di vite"

Smaniotta Alessandro "Monitoraggio dell'accrescimento della vite mediante metodi non distruttivi"

***Porricelli Gennaro Roberto** "Potenzialità dell'introduzione di un impianto di digestione anaerobica in un'azienda viticolo-zootecnica"

Schivo Gloria "Uso dei tannini in enologia"

***Vidotto Alberto** "L'uso di proteasi per la stabilizzazione proteica dei vini bianchi"

***Calesso Mattia** "Effetto della temperatura sulla fermentazione ottenuta con l'inoculo sequenziale di Candida Zemplinina e Saccharomyces Cerevisiae"

Dalla Valle Anna "Sviluppo della difesa fitosanitaria nell'ottica della sostenibilità nell'area del Prosecco"

Garbuio Leonardo "Dinamica spazio-temporale di Drosophila Suzukii su vite e ciliegio in un'azienda della provincia di Treviso"

Zorzan Mattia "Effetti dell'esposizione alla radiazione solare e della forma di allevamento sui composti organici e sul profilo aromatico delle uve di Moscato Giallo"

***Zuccon Luca** "Utilizzo dei composti glicosidici derivanti da Stevia Rebaudiana come dolcificante nei vini"

Deborah Franceschi

* Gli ex Allievi sono evidenziati da un asterisco

Il grande pioppo non c'è più

Il grande pioppo davanti alla ex palestra, attuale sede dell'Università non c'è più, è stato abbattuto durante l'estate. Era una presenza scontata per tutti quelli che hanno frequentato la Scuola. Secondo il professor Luigino Baldan fu piantato dal professor Giovanni Occioni, insegnante di agraria, nel 1919, come rilevato dal professore stesso nel 1942 quando il Baldan era suo allievo. Secondo altre voci sarebbe stato piantato dal professor Gae-

tano Morich, insegnante di educazione fisica, ed in questo caso successivamente al 1940, anno in cui venne alla Scuola il prof. Morich. Sempre il prof. Baldan ci comunica il nome scientifico del nostro pioppo, che è *Populus canescens* (Ait) Smith, ed è un ibrido naturale tra il Pioppo bianco femmina e il Pioppo tremulo maschio. In italiano è detto Pioppo gatterino o Pioppo grigio, e nella forma dialettale Albarella o Albuccia.

Enoconegliano 2015

Il Concorso Enologico Regionale Enoconegliano Selezione Vini Veneti, realizzato in collaborazione con Assoenologi, autorizzato dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, che raccoglie l'espressione delle qualificate produzioni enologiche della regione, è giunto quest'anno alla 17ª edizione.

Anche in questa edizione i vini che hanno ottenuto il punteggio complessivo di almeno 80 centesimi sono stati premiati con Diploma di Merito. Ai primi tre classificati di ciascun gruppo di ogni categoria, sono stati assegnati rispettivamente i premi Dama d'Oro, Sigillo d'Argento e Sigillo di Bronzo.

Sono stati inoltre attribuiti 2 premi speciali, uno dedicato a "Tullio De Rosa", assegnato al vino spumante prodotto con fermentazione in autoclave o con fermentazione in bottiglia che ha ottenuto in assoluto il miglior punteggio, e vinto dalla Az. Agr. Col Vetoraz di Santo Stefano di Valdobbiadene. L'altro è dedicato a "Luigi Manzoni" ed è assegnato al vino bianco tranquillo prodotto con le uve Incrocio Manzoni 6.0.13 che in assoluto ha totalizzato il miglior punteggio è stato vinto dalla Socie-

La consegna del "premio Luigi Manzoni". Da sin. il figlio del titolare della azienda vincitrice, la preside Damiana Tervilli, l'enologo Denis Dan, Andrea Gaspardini titolare della azienda Cà Corner di Meolo (VE), la presidente della Ass.ne Dama Castellana Anna Maria Gaspardini.



La consegna del "premio Tullio De Rosa" all'Az. Agr. Col Vetoraz di Santo Stefano di Valdobbiadene. Da sinistra: Celestino Poser, presidente della sez. Veneto C.O. di Assoenologi, Francesco De Rosa in rappresentanza della famiglia De Rosa, l'enol. Loris Dall'Acqua contitolare della azienda vincitrice, Narciso Zanchetta vicepresidente dell'Unione ex Allievi, la presidente della Dama Castellana Anna Maria Gaspardini ed una figurante.



tà Agricola Cà Corner di Meolo (VE). Per il secondo anno è stato inoltre assegnato, al vino che ha ottenuto il miglior punteggio in assoluto, un premio speciale messo in palio da Amorin Cork Italia spa, consistente in un viaggio studio in Portogallo, vinto dalla Tenuta S. Rustico Valgatarà di Marano di Valpolicella con il vino Amarone Valpolicella DOC classico.

La cerimonia di premiazione si è svolta nella sala Consigliare del Comune di Conegliano, Città del Vino, sabato 26 settembre, alla presenza di personalità di spicco del mondo enologico, degli organi di stampa e di un numeroso e qualificato pubblico.

Per promuovere e divulgare la qualità e la bontà dei vini Veneti, le 300 etichette che hanno superato gli 80 centesimi di punteggio, ovvero il 90% dei vini presentati, sono state messe in degustazione durante la Festa dell'Uva, manifestazione a carattere enogastronomico-folcloristico, tenutasi nel centro storico di Conegliano, il 25, 26, e 27 settembre.

La "Festa dell'Uva" è la naturale prosecuzione ed estensione del Concorso Enoconegliano Selezione Vini Ve-

neti, un'occasione per presentare alle decine di migliaia di appassionati che vi hanno partecipato, i migliori vini veneti ed i loro produttori.

Per il secondo anno consecutivo la Festa dell'Uva ha ospitato una regione italiana, chiamata a presentare la propria cultura enogastronomica e le proprie tradizioni. Protagonista di questa edizione la Regione Sicilia, la quale ha arricchito ulteriormente il programma musicale e popolare della Festa dell'Uva.

Visto il successo della scorsa edizione di "Conegliano incontra i Vini Veneti" l'Associazione Dama Castellana Conegliano propone anche quest'anno, in collaborazione con i ristoratori Coneglianesi, 8 cene-degustazione, nelle quali i vini prodotti dalle Aziende premiate con Dama d'Oro e Sigillo di Argento, verranno presentati da un enologo e serviti da un Sommelier, in abbinamento ai piatti tipici del territorio. Ulteriore azione di promozione e valorizzazione dei vini Veneti e occasione per avvicinare il consumatore ad un bere sano e misurato, diffondendo la cultura del vino di qualità.

Marzio Pol

Un grazie a...

Offerte dal 1 marzo 2015 al 31 ottobre 2015

Affili Andrea
Andreoli Tiziano
Andretti Giovanni
Azzano Mario
Ballin Giuseppe
Barbero Ernesto
Bazzo Eros
Berti Enrico
Biasiotto Carlo
Bissoni Marcello
Blatti Giuseppina
Boato Ottorino
Bornia Luca
Botteon Claudio
Bragaia Antonio
Bresolin Andrea
Briganti Franco
Brunelli Luigi
Brunetta Luca
Cancellier Mario
Cancellier Severina
Carpenè Bernardino
Casazza Simone
Cazorzi Italo
Ceschin Giuseppe
Citron Angelo
Coccia Romano
Colussi Flavio
Costacurta Angelo
Craighero Giovanni
Da Gai Giorgio
Da Lozzo Maurizio
Da Riva Diego
Dal Bianco Adriano
Dal Col Giovanni
Dalla Barba Luigi
Dall'Armellina Fabio

Damuzzo Gaetano
Daneluzzi Maurizio
De Marchi Nino
De Mori Francesco
De Nadai Claudio
De Stefani Tiziano e Alessandro
Di Gaetano Rosario
Elia Benedetto
Fabbro Fabrizio
Fagherazzi Luciano
Fagnol Mauro
Feletto Giacinto
Ferrari Pietro
Fiore Vittorio
Foltran Stefano
Fuson Valerio
Gaiotti Alberto
Gallinari Claudio
Gallonetto Mariano
Greco Francesco
Gulinelli Gianpaolo
Introvigne Virginio
Lorenzon Sergio
Lottini Dario
Mascarin Pietro
Mattarei Carlo
Meloni Giampietro
Merotto Mirko e Nicola
Meschiaro Mario
Michelini Maurizio
Minello Giorgio
Modolo Gianluigi
Morandin Anita, Alessandra, Dori
Moreale Stefano
Moretti Mario Marco
Moretini Carlo
Mureno Antonio

Novak Daniele
Ossi Matteo
Pastore Giacomo
Patti Carmelo
Pavan Luciano
Perazzolo Ottavio
Pianca Pierantonio
Pigini Campanari Carlo
Pittaro Pietro
Pranovi Giovanni
Querini Federico
Ranuzzi Renato
Roccatello Franco
Ronchi Andrea
Rossi Claudio
Rossi Ennio
Ruoso Antonio
Sardi Bruno
Sartor Paolo
Scaini Giorgio
Scaini Teodoro Luigi
Scandolo Antonio
Spadarotto Antonio
Talotti Mario
Tizianel Marco
Tonello Marco
Tonon Fabrizio
Tormena Aldo
Valdesolo Paolo
Vazzoler Giuseppe
Vettori Toti/Franco
Zamburlini Walter
Zanette Giuseppe
Zaninotto Galileo
Zucchiatti Giorgio

Incontro di classe diplomati 1965



Nella foto la Sede dell'Unione ex Allievi e dei corsi ITS al primo piano della Bottega del Vino dove ci potrete trovare per informazioni o per acquisti di libri o medaglie. Ci trovate la mattina, vi consigliamo comunque di telefonare.

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.

Italo Biasiotto

Ricordando Italo.

Italo se ne è andato, ha portato avanti il suo percorso, quello che aveva iniziato ottantasei anni fa.

Così di lui ricordo il fare cortese, la sua viva intelligenza, quella bontà che è di pochi e quella sottile scanzonata ironia con la quale guardava al vivere di ogni sua giornata.



Di lui ricordo ancora l'incondizionato amore per la famiglia, attento al percorso dei figli, rispettoso del loro scelto progredire.

Alpino di razza, colonnello della riserva, animando la sezione ANA di Bagnolo Mella lungo una presidenza durata venti anni, dava senso al suo esistere portando avanti gli Ideali, quelli nei quali radicava le proprie stagioni.

Enotecnico dal 1948, prima nella Federconsorzi e successivamente alla Biasiotto di Valdobbiadene, diventava poi direttore alla S.E.V., Società Internazionale di Esportazione vini ed in seguito, per venticinque anni da Enologo, dirigeva la Salvalai di Bagnolo Mella condotta con successo a conseguire importanti premi internazionali del settore.

Con grande passione integrava in più il suo percorso professionale quale

consulente enologico in Franciacorta, considerato nel settore con grande rispetto e stima.

Per gli amici, agli amici, era vicino con simpatia, attento e fiero di appartenere alla nostra Scuola.

Lascia in famiglia esempio di vita speciale, patrimonio che può solo colui che non passa invano.

Mi è stato amico, grande e sincero e con Ariella, Ugo, Giorgio e Antonio, Liliana, Giuliano, Giuseppina, Giovanna e parenti tutti lo ricordo, e lo ricordo agli amici che lo hanno visto volgere festosamente nel percorrere la vita.

Renato Varese

Giuseppe Buosi

Si è spento ad aprile, all'età di 86 anni. Originario di Rai di San Polo si era diplomato perito agrario nel 1950. Era rimasto sempre attaccato affettivamente alla "sua" Scuola, ed era sempre tra i primi a prenotarsi per i nostri Convegni, di cui era presenza costante e mai banale.

Il ricordo del suo amico Franco De Rosa: Bepi Buosi non c'è più.

Così Giovanni Pascoli:

"Dov'era l'ombra, or sé la quercia spande

Morta, né più coi fulmini tenzona.

La gente dice: or vedo, era pur grande!

.....era pur buona!"

Così era Bepi.

Buono, generoso, lavoratore e forte; tipico il suo atteggiamento ad "agricolo", ma era invece molto colto e attento a tutto quello che concerne l'arte e la cultura.



Sapeva di tutto e su tutto era pronto a parlare con competenza.

Piacevole era stare con lui, un vero amico. La sua compagnia mai banale, le sue osservazioni sempre acute e intelligenti.

Abbiamo perso un personaggio conosciuto e benvenuto da tutti.

Ci resterà sempre nel cuore, lo penseremo con stima e affetto.

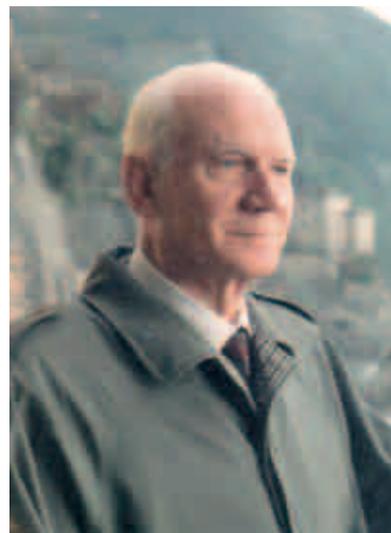
Franco De Rosa

Renato Roccatello

Il giorno 17 Febbraio 2015 si è spento serenamente Renato Roccatello, diplomatosi enotecnico presso la Scuola Enologica nel 1943.

Nato a Conegliano nel 1923, nel primo dopoguerra si trasferisce a Fabbri- co in provincia di Reggio Emilia dove si inserisce da subito nella comunità fabbricese.

Col suo lavoro di enotecnico, fatto di passione, professionalità, impegno, rigore morale e libertà di pensiero, contribuisce allo sviluppo del paese



di quegli anni: il Lambrusco di Fabbri- co diventa allora un marchio rinomato nella provincia di Reggio e non solo.

Lui, Veneto dalle profonde radici, non ha mai abbandonato il suo dialetto ma è stato grande estimatore del suo Lambrusco, contribuendo in maniera significativa alla conoscenza e diffusione di questo vino, e favorendone la fortuna commerciale nel mondo.

Persona seria, integerrima, da sempre è stato per tanti colleghi, soprattutto i più giovani, un punto di riferimento, prodigo di consigli, disponibile e aperto al dialogo.

Instancabile e attivo, ha collaborato oltre che per la cantina di Fabbri, anche per diverse altre cantine sociali e private della zona, fino agli inizi del 2000.

Passione ed impegno dedicati in egual modo alla famiglia, alle mogli Elda, ai figli Umberto, Cristina e Franco, anch'egli enotecnico presso le Cantine Riunite di Reggio Emilia. È stato inoltre guida e catalizzatore di frequenti e felici incontri famigliari tra noi fratelli, ma anche con zii, cugini e colleghi con i quali ha continuato a tenere regolari contatti, contraddistinti da reciproci affetto e profonda amicizia.

Sarai sempre nei nostri cuori.

La tua Famiglia

Terenzio Pol

In data 17 aprile abbiamo ricevuto la seguente mail che ci annunciava la dipartita di Terenzio Pol, perito agrario nel 1945 sempre presente ai nostri incontri annuali.

Gent.mi,

La presente per informarVi che in data odierna è mancato nostro padre, Terenzio Pol, devoto ex allievo della scuola. Certi di interpretare il



desiderio di nostro padre che, fin da piccoli, abbiamo sentito decantare ed adorare la Sua prestigiosa Scuola, manteniamo, con questo triste notizia, il contatto che Lui ha sempre desiderato. Era per Lui un appuntamento irrinunciabile quello annuale degli ex allievi che abbiamo avuto il piacere di condividere con Lui accompagnandolo. Purtroppo al prossimo

incontro non ci sarà fisicamente, ma siamo certi che da lassù Vi benedirà colmo dell'orgoglio che da sempre ha manifestato di essere stato allievo della Scuola Enologica di Conegliano. E noi con Lui Grazie.

Fin da quando eravamo piccoli, nostro padre ci ha sempre rievocato i gloriosi tempi trascorsi presso la sua amatissima Scuola enologica di Conegliano. Ci raccontava che raggiungeva l'Istituto da Sedico, vicino a Belluno, in bicicletta (e non erano le biciclette leggere di oggi) attraverso il Passo S. Boldo.

Ricordava con stima e affetto i suoi insegnanti, che sono stati per lui non solo fonte di conoscenze tecniche, ma anche educatori e guide morali, tanto da portarceli sempre ad esempio. Ricordava anche le goliardie e vari aneddoti della vita con i compagni, che non mancava di rievocare ad ogni incontro annuale e non.

Non mancava mai all'appuntamento del ritrovo annuale ex allievi, coinvolgendo qualche volta anche noi. Di anno in anno, purtroppo, mancava all'appello qualche compagno.

Alla fine si sono ritrovati solo lui e l'amico Mario Cancellier, di cui conservava gelosamente una fotografia scattata assieme all'ultimo incontro. Ora anche lui non potrà più rispondere "presente" all'appello.

I figli Fabio e Stefano

Cesario Grassi

In ricordo di un amico.

Quelli del '59... salutano un altro caro amico.

Se n'è andato in punta di piedi come ha sempre vissuto, Cesario Grassi. Si è spento in maggio di quest'anno a Gorizia dove risiedeva da anni.

È stato un collega, un amico del quale ho apprezzato la grande volontà, la grande caparbità nel raggiungere l'agognato diploma, sogno della sua vita.

Terminati gli studi inferiori, l'avviamento professionale, si stabilì con la famiglia a S. Polo di Piave, dove con il padre, che lui venerava, iniziò l'attività di mugnaio. Studi interrotti per anni e, come spesso sorridendo mi raccontava: "Sacchi, tanti sacchi sulle spalle giorno e notte!".

Ragazzo diventato uomo per necessità. Mutate le condizioni, dopo anni

si trasferì a Orcenigo Inferiore (Udine) dove sempre assieme al padre, si stabilì in una bella villa d'epoca con annessi vigneti e campi di grano.

Approdato nel '53 alla nostra Scuola, con volontà e abnegazione enorme, iniziò il corso, duro per lui ormai adulto e, studiando spesso anche la notte, giunse alla desiderata meta nel 1959.

Le combinazioni della vita lo portarono, da subito, ad entrare nell'industria dei distillati; prestò la sua opera presso il liquorificio Frescura di Bribano nel bellunese, quindi si trasferì alle distillerie Rigonat e successivamente, sempre a Gorizia, alle distillerie Candolini poi divenute F.lli.Branca ove rimase fino al pensionamento di qualche anno fa.

Sempre puntuale ai nostri incontri con la classe, carico di spirito d'iniziativa e allegro, nonostante le vicissitudini della vita, è stato per noi un esempio di grande caparbità.

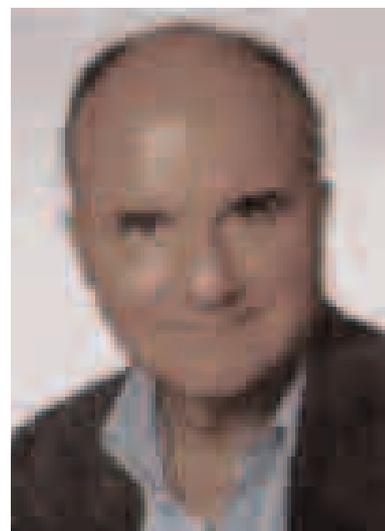
Alla famiglia, ai figli un caro saluto da tutti noi

Remo Falcier

Antonio Lemme

Nel mese di marzo, all'età di 59 anni, è improvvisamente scomparso mentre percorreva il Fadalto sulla sua bici, Antonio Lemme. Diplomato perito agrario nel 1977 svolgeva la attività di rappresentante di vini facendosi conoscere e benvolere nel territorio. Ma non aveva perso la passione per la bicicletta nonostante un precedente infarto che lo aveva colpito due anni prima.

Alla mamma Maria ed alla figlia Beatrice le condoglianze dell'Unione.



Giuseppe Peretti

A fine maggio, una grave malattia ci ha portato via prematuramente l'amico enologo Giuseppe Peretti.

Diplomatosi al Cerletti nel 1974, sempre nel ricordo dei compagni di scuola per la partecipazione attiva alle goliardate di quegli anni, immancabile insieme alla moglie Tina alle "adunate" quinquennali di celebrazione del diploma, dove intratteneva con le sue battute la compagnia, noto per il suo scrupoloso lavoro di tecnico enologico presso il Gruppo Italiano Vini di Pastrengo, da tutti apprezzato per le sue impareggiabili doti di degustatore e selezionatore di vini, che hanno fatto oggetto fino agli ultimi giorni di appassionata conversazione almeno



quanto la caccia, occupazione-svago di cui andava orgoglioso.

Lo ricordiamo con affetto e rimpianto.

I diplomati del 1974

Francesco Fabris

Si è spento a Ponte di Piave all'età di novantuno anni Francesco Fabris, perito agrario 1944 ed enotecnico 1946. Convinto antifascista dopo l'8 settembre 1943 aderì alla Resistenza nelle file di "Giustizia e libertà" operando dapprima in Friuli e successivamente ritornato nel veneziano (era originario di Marcon), con il compito di radiotelegrafista.

Terminata la guerra svolse la attività di enologo e fu stimato amministratore di aziende agricole della zona di Ponte di Piave dove era andato a vivere dopo il matrimonio. La sua vita fu pesantemente segnata da due gravi



lutti: la tragica morte del giovanissimo figlio Fulvio nel 1978 e la perdita tre anni dopo della moglie a cui era legatissimo.

Nel 2012 ci aveva fatto pervenire la seguente mail:

"Il ricordo della mia Scuola, resta sempre vivo e gradito, nel mio cuore. Sono impossibilitato ad intervenire per motivi di salute. La vista è ridotta molto. Saluto tutti i colleghi diplomati sessantacinque anni fa!"

Severina Cancellier

Giannino Garbelotto

Si è spento a Treviso lo scorso aprile. Dopo il diploma di perito agrario conseguito nel 1948, aveva percorso la carriera militare nell'esercito congedandosi con il grado di colonnello.



Francesco Scudeller

È serenamente spirato, all'età di novanta anni, ai primi di luglio nella sua abitazione di Conegliano. Dopo il diploma di perito agrario conseguito nel 1944, inizia la sua lunga e importante carriera di funzionario



e dirigente nel settore agricolo pubblico. Ricoprì da subito vari incarichi direttivi in diversi uffici nella provincia di Treviso, impegnandosi molto anche nella assistenza ed istruzione degli agricoltori. Raccontava volentieri di quando, finito il lavoro di ufficio inforcava la bicicletta e raggiungeva i gruppi di agricoltori con cui ebbe da subito un rapporto di stima, cordialità e aiuto nello sviluppo delle loro imprese. Contemporaneamente aveva ripreso gli studi, laureandosi in Scienze Agrarie all'Università di Padova nel 1957.

Nella sua lunga carriera lavorativa, ricoprì l'incarico di Ispettore Capo, Capo dell'Ispettorato Agrario di Treviso e dal 1979 al 1987, data del suo pensionamento, fu Direttore Generale dell'Ente di Sviluppo Agricolo del Veneto. Promosse e contribuì alla fondazione di alcune delle più importanti Latterie e Cantine Sociali del trevigiano e del Veneto, ed ebbe un notevole peso nella costituzione delle DOC "Prosecco dei Colli di Conegliano e Valdobbiadene", "Vini del Piave" e Prosecco del Montello e dei Colli Asolani".

La sua comprovata competenza ed il suo carattere mai fermo, hanno fatto sì che anche dopo tale data ricoprì importanti incarichi quale consulente della Giunta Regionale del Veneto, della Associazione nazionale Bachicoltori dell'Aima ed altre.

In casa era un marito e padre molto presente nonostante gli impegni lavorativi e punto di riferimento e aggregazione periodica della famiglia. Il suo hobby era proprio l'agricoltura; amava ripetere che aveva fatto il suo lavoro con dedizione divertendosi, instaurando con collaboratori ed opera-

tori del settore rapporti fondati sulla reciproca stima e sull'onestà. Anche dopo il suo pensionamento amava riunire i suoi vecchi collaboratori in amabili incontri conviviali.

È stato relatore sui problemi vitivinicoli a Convegni Nazionali ed Internazionali, ed è autore di articoli e relazioni relativi allo sviluppo dei settori vitivinicolo e zootecnico in cui era particolarmente versato.

Era membro della Accademia Italiana della Vite e del Vino dal 1982, Commendatore della Repubblica dal 1985. Ricevette importanti onorificenze tra cui la Gran medaglia di "Cangrande dell'Ente Fiera di Verona".

Era molto orgoglioso di aver frequentato la Scuola Enologica di Conegliano ed era vicino all'Unione partecipando, fino a quando la salute glielo ha consentito, agli eventi organizzati sia dall'Unione che dalla Scuola, ma anche con tangibili contributi materiali a favore dell'Unione.

Alla moglie Natalina ed alle figlie Alessandra ed Alberta le più sentite condoglianze dell'Unione.

Severina Cancellier

Mario Gottardo

Abbiamo solo ora notizia della scomparsa, avvenuta alcuni mesi fa, dell'ex Allievo Mario Gottardo.

Aveva 82 anni ed era nato a Favaro Veneto dove abitava. Diplomatosi enotecnico nell'anno 1957 era stato per un breve periodo direttore della cantina sociale di Sacile per poi passare, per vari anni, direttore della cantina cooperativa di Mirano e Pianiga nel padovano. Avendo sposato la signora Gisela di origine tedesca, si era successivamente dedicato in via definitiva alla commercializzazione ed intermediazione di vini tra Italia e Germania, creando successivamente anche rapporti di interscambio con altri paesi tra cui la Russia.

Ai due figli giungano le più sentite condoglianze da parte dell'Unione, unitamente al sentimento di profondo cordoglio nel ricordo dell'intensa amicizia che legava tutti noi dell'anno di diploma 1956-57.

Ciao indimenticato "Carletto".

Narciso Zanchetta

Sergio Palazzoli

Addolorata per la sua prematura scomparsa, ricordo con affetto per le

sue doti umane e per la sua professionalità il Professor Sergio Palazzoli, prematuramente mancato a Padova il 15 settembre scorso, a soli 71 anni. Ha affrontato gli ultimi momenti con il coraggio di chi sa di aver fatto bene la sua parte di uomo, di marito, di padre e di nonno. Ora riposa ad Umbertide, la sua città natale, cui era molto legato e che ricordava spesso nei suoi discorsi. Stimato da colleghi ed allievi, aveva prestato servizio nel nostro Istituto per oltre 25 anni come insegnante di Lettere nel corso Viticolo Enologico, dando il suo contributo fattivo al rilancio dell'Istituto, partecipando alle diverse attività della scuola come l'orientamento e ricoprendo il ruolo di addetto stampa. La sua carriera si era conclusa da poco nel 2009.



Sergio Palazzoli era un professore con la P maiuscola, non solo per la sua preparazione, ma anche per quella capacità che pochi hanno di saper trasferire con naturalezza il proprio sapere. Amava la sua scuola e la sua professione che svolgeva con passione: dialettica, intelligenza, simpatia e arguzia, così sapeva conquistare i suoi allievi. La sua innata signorilità, la sua simpatia e il suo umorismo facevano di lui un collega cordiale e gentile. Era sempre un piacere parlare con lui, il suo ottimismo e il suo battuta pronta erano contagiosi e mi regalavano momenti di piacevole conversazione. Non si è mai vantato dei traguardi raggiunti, ma di una cosa andava fiero, i suoi allievi, molti dei quali occupano ora posti di rilievo nel mondo dell'Enologia e della Viticoltura e che tutt'oggi lo ricordano con affetto. Non so se dall'altra parte ci siano aule o allievi a cui insegnare. A me

piacerebbe immaginarti in cattedra, sorridente mentre spieghi con l'accento umbro di cui andavi fiero. So che avresti ancora molto da dare e so che avrei, da te, ancora molto da imparare.

Cristina Falchetto Dall'Armellina

Andrea Napolitano

A fine ottobre è improvvisamente scomparso, all'età di 73 anni, Andrea Napolitano. Aveva prestato servizio alla Scuola come insegnante dapprima di Agronomia, nell'anno scolastico 1968-69 e successivamente di Viticoltura e di Enologia dal 1971 al 1983. Fu anche preside della Scuola nell'anno scolastico 1998-99. Successivamente diresse fino alla pensione, dapprima l'Ist. per Geometri Sansovino di Oderzo e poi l'Ist. Marchesini di Sacile con sede staccata a Brugnera. Alla moglie Mirella, che gli era accanto al momento del decesso, ed ai figli Lucia e Cosimo, le condoglianze dell'Unione.



Ruggero Forti

Apprendiamo della sua morte avvenuta ai primi di novembre all'età di 82 anni.

Assistente di Italo Cosmo alla allora Stazione sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, insegnò alla Scuola Viticoltura e di Enologia dal 1958 al 1960. Successivamente divenne direttore dei Vivaì Cooperativi di Rauscedo, incarico che ricoprì dal 1960 al 1985."

Apprendiamo della scomparsa di **Luigi Anghileri**, enotecnico 1969, lo ricorderemo nel prossimo Notiziario.

Le nostre pubblicazioni

Francesco Gera

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

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

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

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

Severina Cancellier

La Vite ed il Vino nella provincia di Treviso

di Angelo Vianello e Antonio Carpenè.

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

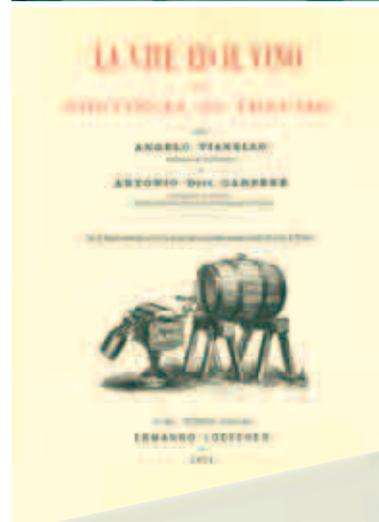
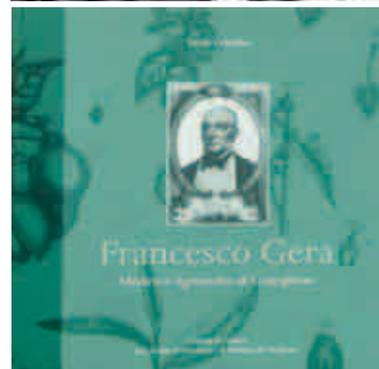
È la copia anastatica del libro pubblicato nel 1874 e che riportava i risultati di un'indagine sullo stato della viticoltura e l'enologia del trevigiano. Data la richiesta e la mancanza dei volumi, L'Unione ha provveduto nel 2011 alla ristampa di altre 100 copie. Il libro è accompagnato dalla interessantissima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