

Anno 2016
N. 1

NOTIZIARIO



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



IN PRIMO PIANO

Convegno e Assemblea

Assemblea e 36° Convegno
dell'Unione il 15 maggio in Aula
Magna ricordando Carlo Miconi.

13 aprile al Vinitaly

La presentazione del busto
di Carlo Miconi.

140° Anniversario della Scuola

Le iniziative previste
dal 12 al 14 maggio.

Inaugurazione del Museo Manzoni

Sabato 14 maggio.

Editoriale

2016: anno di anniversari.

La Scuola, celebra il 140° della sua fondazione impegnandosi nella organizzazione delle iniziative che vengono illustrate a pag.12 e 13 di questo Notiziario. Ricorrono anche 110 anni dalla nascita della Fondazione per l'Insegnamento Enologico ed Agrario, Ente morale costituito il 27 aprile 1906.

Molto importante per noi la terza ricorrenza: i 70 anni della istituzione dell'Unione ex Allievi. Infatti l'idea di costituire una Associazione tra tutti gli ex allievi della Scuola di Conegliano, fu proposta durante un incontro svoltosi i giorni 19 e 20 ottobre 1946. La prima giornata ebbe luogo a Treviso nel salone dei Convegni della Fiera campionaria internazionale ivi organizzata, la seconda in una "stanzaccia" del Convitto. La Scuola era infatti seriamente danneggiata a seguito degli avvenimenti della seconda guerra mondiale.

I circa duecento diplomati della Scuola intervenuti all'incontro, dopo il discorso di apertura tenuto dal professor Luigi Manzoni, proseguirono i lavori con il coordinamento del professor Rui, che sarà successivamente il primo presidente della Unione. L'Unione nascerà ufficialmente con atto notarile del 7 novembre 1947.

Durante l'incontro di Treviso venne anche deciso, su proposta dell'ex allievo professor Dino Rui di far ripartire la "Rivista di Viticoltura e di Enologia" della Scuola di Conegliano, sospesa nel 1917.

Attualmente la Rivista che era gestita dai Centri di Ricerca di Viticoltura e di Enologia del CRA, è stata sospesa dopo i numeri 3-4 del 2012.

L'Unione nell'anno del suo 70° anniversario organizza il suo 36° Convegno che è doverosamente dedicato a Carlo Miconi.



*Un sentito augurio
di Buona Pasqua!*

SOMMARIO

- 1** Editoriale
- 3** 36° Convegno e Assemblea Annuale dell'Unione "Il ricordo di Carlo Miconi"
- 5** Una bella iniziativa ricordando Carlo Miconi
- 6** Come eravamo...
- 8** La Goliardia
- 10** Incontri di classe
- 11** Un altro ex allievo sacerdote
- 12** Manifestazioni organizzate dalla Scuola:
140° della Scuola,
110° della Fondazione,
Inaugurazione del Museo Luigi Manzoni
- 13** La Mostra fotografica "Nel solco degli italiani"
- 14** Borse di studio Enologia e Condifesa TV "Flavio Bortolato" 2015
Gli studenti borsisti si fanno onore
- 16** I Laureati dal 5/10/2015 al 22/02/2016 e le loro tesi
Novità sullo svolgimento della prova finale di laurea
- 17** Un grazie a...
- 18** 1927: l'anno del Cinquantenario
- 21** Notizie tristi
- 24** Le nostre pubblicazioni

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

exallieviscuolaenologia@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)

Già in passato, nel 2005, nel 25° Convegno il professor Mario Castino aveva magistralmente ricordato l'importanza della attività di Miconi nella evoluzione analitica della chimica enologica.

A pochi mesi dalla scomparsa di Carlo Miconi, ex allievo, insegnante, presidente dell'Unione ex Allievi, abbiamo preferito ricordarne altri aspetti: uomo onesto e disponibile, valente insegnante, attivo membro e poi presidente dell'Unione ex allievi nel periodo 1992-1999, quando ha voluto lasciare la carica, ma non la fattiva e discreta vicinanza alla Presidente subentratalgli. L'Unione decise di farlo Presidente Onorario, e Miconi la seguiva sempre discreto, ma da vicino, con consigli che dava con bonarietà e con materiali storici che passava.

Il ricordo istituzionale di Carlo Miconi non si ferma qui. Come si legge a pagina 5, un gruppo di ex allievi, in sintonia con il Consorzio del Soave, ne sta predisponendo un busto che verrà presentato a Verona, al Vinalty nella mattinata di mercoledì 13 aprile; dove ci sarà sicuramente una massiccia presenza di ex allievi.

Pare che la Scuola abbia deciso di intitolargli il Laboratorio di Chimica che si trova sopra la Cantina ed è utilizzato anche dall'Università.

In questo caso è qui che il busto, avrà degna collocazione con una cerimonia che si terrà molto probabilmente il giorno della nascita di Miconi, il 15 giugno prossimo.

Gli ex Allievi che sicuramente numerosi vorranno essere presenti potranno avere ulteriori informazioni durante il nostro Convegno e consultando il sito dell'Unione: www.exallieviscuolaenologica.it.



20 ottobre 1946: ex Allievi in attesa davanti al Convitto.

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

36° Convegno e Assemblea annuale dell'Unione

Convocazione della Assemblea Generale Ordinaria.

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

Si terrà in prima convocazione Sabato 14 maggio 2016 alle ore 20.00, ed in seconda convocazione il giorno Domenica 15 maggio 2016 alle ore 9.15 per discutere il seguente Ordine del giorno: Relazione della attività svolta nel 2015; Esame ed approvazione del Rendiconto Economico dell'anno 2015; Varie ed eventuali.

Domenica 15 maggio 2016 nella Aula Magna della nostra Scuola Enologica verrà ricordata la figura di Carlo Miconi. L'incarico di ricordare aspetti diversi del suo carattere e della sua attività è stato dato ad alcune persone che lo conobbero ed ebbero modo di apprezzarlo. La presidente, Severina Cancellier elencherà sinteticamente le tante iniziative volte alla valorizzazione dell'Unione ex Allievi che Carlo Miconi ha voluto e sostenuto, come consigliere, come Presidente e come Presidente onorario. La figura dell'uomo nel suo aspetto di chimico, ricercatore e collega sarà messa in luce dai professori Giuseppe Cappelleri e Rosario Di Gaetano. Infine il ricordo di Carlo Miconi come Maestro non solo di cose di chimica, ma di vita, è stato affidato al suo allievo che si è formato professionalmente a diretto contatto con lui nel laboratorio costituito nel 1976 da un gruppo di ex allievi.

Il giorno precedente il Convegno, sabato 14, verrà inaugurato alla Scuola il Museo dedicato a Luigi Manzoni. I nomi e le vite di Luigi Manzoni e di Carlo Miconi si sono accompagnati per un lungo tratto di cammino.

Manzoni infatti fu insegnante di Carlo Miconi che quando ritornò alla Scuola nel 1943 come assistente alla cattedra di chimica e incaricato delle analisi del Laboratorio di Chimica

**Domenica 15 maggio 2016
Aula Magna della Scuola Enologica**

Il ricordo di Carlo Miconi

Programma:

Ore 9.00 Registrazione dei partecipanti nell'Atrio della Scuola Enologica.

Ore 9.15 Assemblea Generale Ordinaria.

Ore 10.00 36° Convegno Unione ex Allievi. "Il ricordo di Carlo Miconi". Saluti delle autorità. Intervengono Giuseppe Cappelleri, Rosario Di Gaetano, Enzo Michelet. Presentazione del Museo Manzoni.

Ore 11.30 Consegne: Medaglia d'oro A. Carpenè; Medaglia d'oro V. Ronchi; Borsa di studio "Ex allievi del '69"; Borsa di studio "Mario Segat"; Borse di studio "Guido Calò".
Riconsegna alla Biblioteca del volume restaurato dalla famiglia Segat.
Consegna distintivi d'onore agli ex allievi che celebrano 25, 50, 55, 60, 65 anni di diploma.

Ore 12.30 Brindisi alla Bottega del Vino.

Ore 13.00 Pranzo al ristorante "Villa Dirce" di Tezze di Piave.

Dalle ore 11.00 alle ore 14.00 sono previste visite guidate al Museo Manzoni.

ADESIONI.

Per motivi organizzativi Vi preghiamo di farci pervenire per tempo (non più tardi del 10 maggio) la Vostra adesione ai seguenti recapiti: fax **0438 451468**, e-mail **exallievienologia@gmail.com** telefono **0438 451464** (Massimo Simonetti, orario di ufficio) specificando: il nominativo dell'ex Allievo, se si ferma a pranzo e con quante persone. Il contributo comprensivo per il pranzo è fissato in Euro 50 per ex Allievo ed Euro 30 per familiare o accompagnatore.

Ricordiamo che tutte le attività della Associazione vengono finanziate con il contributo volontario degli ex allievi più sensibili, che sono purtroppo una esigua minoranza. Nella quota fissata per il pranzo dell'ex Allievo sono comprese quindi anche gli oneri che dobbiamo sostenere per la organizzazione del Convegno. Pertanto ci rivolgiamo a coloro che parteciperanno senza fermarsi al pranzo, per chiedere comunque il versamento di un tributo volontario.

agraria, lo ebbe come Preside. Miconi fu sempre molto legato ed affezionato alla memoria di Manzoni e volle con diverse iniziative ricordarne la figura e l'opera. Nel 1997 gli dedicò il Convegno dell'Unione in cui venne presentata la "Medaglia ricordo del professor Luigi Manzoni e dei suoi incroci". Egli diede inoltre l'incarico agli ex allievi ricercatori Severina Cancellier ed Italo Roncador, di raccogliere in un libro

l'opera del genetista Luigi Manzoni, libro che fu presentato nello stesso Convegno. Una felice intuizione quella avuta da Miconi: durante la raccolta dei materiali per compilare tale opera vennero recuperati alcuni Incroci ottenuti dal Manzoni presenti in alcuni vigneti che erano vicini alla estirpazione. Fu l'inizio di controlli viticoli ed enologici che portarono alla valutazione e valorizzazione di alcuni vitigni Manzoni nell'ambito di ricer-



che condotte da diversi Enti: Istituto Sperimentale per la Viticoltura, Veneto Agricoltura con il suo Centro di ricerca viticola ed enologica di Conegliano e la Regione Veneto. Il risultato fu la iscrizione al Registro Nazionale delle varietà di vite per le comprovate qualità viticolo-enologiche di: nel 2003 Manzoni rosa, (I.M. 1-50),

Manzoni moscato (13.0.25), e nel 2011 degli Incroci Manzoni 2-14 e 2-3, che affiancarono i più "anziani" Manzoni bianco (Incrocio Manzoni 6.0.13) e Incrocio Manzoni 2-15. Ma Miconi aveva in mente di ricordare in modo ancora più degno il suo Maestro, legandone indissolubilmente il suo nome alla Scuola. Nacque

così a firma Carlo Miconi, Severina Cancellier, "Luigi Manzoni – genetista alla Scuola Enologica di Conegliano" presentato nel 2010 al 30° Convegno dell'Unione ancora dedicato Luigi Manzoni. In ricordo di Carlo Miconi non poteva quindi essere disgiunto da quello di Luigi Manzoni.

Severina Cancellier

20° Convegno ex Allievi, sabato 31 maggio 1997 Giornata su "Gli Incroci Manzoni"

Alcune immagini di quel Convegno. A sinistra la medaglia dedicata a Luigi Manzoni, fortemente voluta da Carlo Miconi, allora presidente dell'Unione. In un'Aula Magna gremita, si notano in prima fila (foto in alto a destra) il figlio di Luigi Manzoni, Gianfranco, il professor Dino Rui, allievo e poi assistente di Manzoni con le rispettive signore, e, in fondo, Francesco La Grassa, relatore al Convegno. Nella foto sotto Carlo Miconi consegna a Gianfranco (Giovanni) Manzoni la medaglia dedicata al padre. Sotto: Severina Cancellier e Italo Roncador brindano con il Manzoni bianco.



Una bella iniziativa ricordando Carlo Miconi

La storia della scuola enologica C.B. Cerletti di Conegliano è scritta anno dopo anno dalle testimonianze delle persone che vi hanno operato e dai tanti professionisti che qui si sono formati.

Il successo oggi dei vini italiani nel mondo ha in questo istituto una delle radici più solide in termini di ricerca ed innovazione.

Accanto ai grandi personaggi che qui hanno testimoniato l'eccellenza della ricerca nel settore enologico, va aggiunta anche la figura del prof. Carlo Miconi insegnante didatta e ricercatore nel campo della chimica enologica ed in particolare delle analisi enochimiche.

Un personaggio che ha profondamente segnato tanti enologi che hanno studiato a Conegliano con il suo approccio didattico, la sua capacità di stimolare interesse e curiosità, la sua innata vena umoristica ed una pazienza sconfinata. La messa a punto di innovativi metodi analitici ed i risultati delle sue ricerche gli sono valsi oltre alla stima dei suoi alunni divenuti successivamente operativi a vario titolo nel settore viticolo-enologico, anche numerosi riconoscimenti.

A qualche mese dalla sua scomparsa alcuni ex allievi tra cui Adriano Dal

Bianco, Antonio Fattori, Enzo Michelet, Sandro Gini, Bernardo Piazza e Gaetano Tobin in sintonia con il Consorzio del Soave hanno voluto ricordare la sua figura con una serie di iniziative tese a sottolineare l'unicità di una esperienza formative in grado di qualificare fortemente il lavoro dell'enologo.

Così in occasione del prossimo Vinitaly mercoledì 13 aprile 2016, alle ore 10.00 presso lo stand del Consorzio Pad. 5 G-7 verrà ricordata la figura del prof. Miconi e sarà presentato in

teprima un busto realizzato dall'Accademia di Belle Arti di Verona. Il busto realizzato a grandezza naturale dal gruppo di lavoro "sculture per altri" guidato dal prof. Nicola Biondani sarà successivamente posizionato presso la Scuola Enologica di Conegliano.

A maggio l'Unione ex Allievi ha previsto il trasferimento del busto nella sua collocazione definitiva alla Scuola, probabilmente all'ingresso del laboratorio di chimica che sarà in quella occasione a lui dedicato.

Aldo Lorenzoni

L'artista Nicola Biondani con un allievo in una foto di Daniele Novak.



Nell'anno scolastico 1947 e il 1948, Luigi Valle friulano di Tolmezzo frequentava il IV corso della Scuola Enologica di Conegliano; a volte incontrava un suo compaesano, Giuseppe Billiani, scultore di professione, ma, per necessità insegnante di disegno in scuole cittadine. Per fare un'opera meritoria che fosse un ricordo e contemporaneamente aiutare il Billiani, una sera, a Gigi Valle, balenò l'idea di chiedere al professor Manzoni di posare per un busto. Dopo molte insistenze, il professore accettò.

Per la parte finanziaria, Valle, organizzò una riuscita "colletta" tra studenti ed insegnanti, naturalmente all'insaputa del Preside.

In un mattino del 1950, nel piazzale del Convitto l'opera, veniva presentata ai compagni e professori e, a nome di tutti, donata al prof. Manzoni, con l'impegno, che in futuro il busto sarebbe passato alla Scuola; come avvenne nel 1958, all'andata in pensione del Preside.

Dopo la morte di Manzoni l'Unione ex Allievi, nel 1969, donò alla Scuola una lapide la cui iscrizione fu dettata dal prof. Francesco Da Broi e che fu posta sul lato destro dell'Atrio con il busto di Manzoni.

A ricordo della iniziativa partita da Gigi Valle e realizzata grazie all'impegno di quanti operanti alla Scuola in quell'anno, il 29 febbraio 2016 l'Unione ex Allievi ha provveduto a collocare una piccola lapide in cui si legge

"BUSTO REALIZZATO E DONATO DA STUDENTI E PROFESSORI ANNO SCOLASTICO 1947-1948"

Come eravamo...



1. Viaggio di istruzione anno scolastico 1956-57. Qui siamo in Svizzera sulla via del ritorno. Da sinistra: Angelo Nardi, Giacobbe Cavelzani, Romualdo Oteri, Angelo Berardi, Riccardo Morassutti, Enrico Papini, Rodolfo Ranca, Federico Comassi, Francesco Troyer. Su tutti svetta il presidente del Comitato Enotria di quell'anno Giancarlo Giacobazzi.

2. Esercitazioni di agraria, anno scolastico 1950-51 (classe 1° A?). Si riconoscono Danilo Bettini, Annibale Cassandrini, Pietro Gallo, Giancarlo Giacobazzi, Romualdo Oteri, Girolamo Spagnol, Silvano Stella, Dario Ziri.





3. Piero Pittaro, i proff. Enrico Carli - Defendete Bidasio degli Imberti - Antonio Basso, Giuseppe Zanardo e Annibale Cassandrini.

4. Alcuni allievi del Corso che si diplomerà nel 1951. Accovacciati: G.Franco Zandomenoghi, Travaini, Mario Comini, X, Paolo Puiatti, X, Francesco De Rosa. In piedi: Mario Tonet, X, Italo Dal Cin, X, Giorgio Gionchetti, Italo Cais, Dalla Colletta, Armando Tosetto, Luciano Verardo, X, Francesco Candiago, X, Giorgio Ferri.



La Goliardia

Sempre "quelli del '69"

La Scuola Enologica faceva notizia, tanto da interessare i giornalisti del Gazzettino che ne seguivano gli avvenimenti. E gli studenti della Scuola, che erano particolarmente vivaci e pieni di iniziative anche goliardiche, erano visti con simpatia ed interesse sia dai coneglianesi che dai trevigiani. Guido Veneziano ha conservato con cura questi due articoli del Gazzettino. Domenica 5 gennaio 1969 viene pubblicata la foto del Comitato di festeggiamenti Enotria; non è al completo perché manca il Presidente, che sicuramente era ancora a casa in Valtellina per le vacanze di Natale.

I componenti del Comitato nella foto sono: da sinistra seduti Paolo Cora, Ciro Triunfo, Guido Veneziano. In piedi Giovanni Loro, Gianni Grava, Luigi Paterlini, Lucio Sinosi, Saverio Ladogana.

Mette tristezza pensare che Loro, Grava, Paterlini, Triunfo e recentemente Luigi Anghileri, ci hanno purtroppo lasciati assieme ad altri compagni di scuola tra cui anche una delle "quattro grazie" Angela Liuzzi.

Il Gazzettino si occupa ancora della Scuola l'11 gennaio, riportando una simpatica foto in cui si vedono alcuni studenti del sesto corso che nel cen-

tro di Treviso, pubblicizzano un veglione (Enotecnico o Stroppolo?) in cui sarebbe intervenuto Nini Rosso, attirando la curiosità degli automobilisti. Nella foto si vedono Ciro Triunfo, Angelina Liuzzi, Picci Giuseppe, Hiarusca Martellato, Francesco D'Alessandro che spingono la "carrozzina" peraltro trainata da un asinello, su cui Loris Scotton si trova perfettamente a suo agio nella parte di Baccho, preceduti da Daniele Ruiti e la Nicola Russo che esibisce il manifesto della festa.





Foto sopra: Ed ecco finalmente brindano festanti X, Nicola Russo, Losco, il prof. Sante Bordignon, Josè Quijada con la fidanzata, X, Loris Scotton, Domenico Geronazzo e Lia Losco. Le due Losco erano figlie del prof. di matematica e fisica Armando Losco, alla Scuola dal 1953 al 1977.

Foto a destra: la premiazione di "Miss Enotria" 1962 da parte del presidente del comitato Ottavio Perazzolo; gli altri presenti sono membri dell'Orchestra. Da notare l'eleganza della Miss e la farfallina multicolore del Presidente.



1962: il Veglione dello Stroppolo

Il direttivo del Comitato Enotria del 1962 era così composto: Presidente Ottavio Perazzolo; Segretario Vittorio Venier; Cassiere Antonio Breda. Non siamo riusciti a risalire ai nomi degli altri componenti come Consiglieri. In quell'anno Il Veglione dello Stroppolo, a cui si riferisce la foto, si svolse al teatro Accademia di Conegliano. Quello dell'Enotecnico invece fu fatto alla Serenella di Sacile, locale a quel tempo molto alla moda e maggiormente capiente. Per allietare la serata si era dapprima contattato il cantante Peppino Di Capri. Questioni pecuniarie spinsero poi a scegliere il cantante Marino Marini con la sua orchestra. La festa, come tutte quelle organizzate a quei tempi dall'"Enotria" fu comunque un successo



Teatro Accademia Conegliano. Veglione dello Stroppolo 1962.

Da sinistra in basso: Savelli Carlo, Cuzzuol Pietro, Merlo Franco.

In piedi: Zottini Lorenzo, Maccari Pietro, Cappellari Maurizio.

Sullo sfondo a sinistra Damian Davide, Piazza Lamberto; a sin. Rossi Ennio.

Incontri di classe



40° anniversario “di smeraldo”

La classe 6^a C diplomata nel 1975 ha festeggiato il 40° anniversario di smeraldo.

Sono molti gli incontri che annualmente si svolgono a Scuola per celebrare l'anniversario del Diploma.

La ricorrenza dei decenni, dei lustri e, con l'avanzar del tempo, la riduzione dell'intervallo tra un incontro e l'altro anche ad un solo anno, è la testimonianza che il ricordo della Scuola rimane indelebile in molti di noi.

L'occasione di ritornare per alcune ore nei luoghi conosciuti durante la frequenza degli studi, l'emozione che si rivive nell'incontrare i compagni di classe, la gioia che si prova nel riaffiorare dei ricordi, appaga e compensa anche il disagio di chi arriva da lontano e fa di tutto per essere presente.

È già da alcuni anni che l'Unione ex allievi induce a concentrare a maggio, nel contesto dell'Assemblea annuale dell'associazione, la partecipazione alla ricorrenza di questi anniversari.

A maggio noi della classe 6^a C, diplomati nell'anno 1975, non eravamo tutti pronti e disponibili a partecipare, ed abbiamo posticipato l'incontro ad altra data.

Il nostro 40° anniversario, di smeraldo, l'abbiamo celebrato a fine ottobre. Tutti i 23 diplomati nel lontano 1975, eccetto poche assenze inderogabili ed ampiamente giustificate, si sono ritrovati per la ricorrenza. Prevedibile e collaudato il protocollo che si è arricchito di una bella ed inaspettata variante. Concluso il gradevole incontro con la Preside in Aula Magna

abbiamo chiesto di poter visitare una delle aule di “sesta” con la gradinata. La dirigente, disponibilissima alla richiesta, ci ha accompagnato in quella al primo piano, nonostante fosse in corso una lezione di economia.

Nel breve incontro che ne è scaturito, stimolati proprio dall'insegnante che ha colto al volo questa occasione, è stato chiesto ad ognuno di noi di esporre la propria esperienza di vita professionale post scolastica.

Ottima domanda, molto azzeccata. Tutti noi, in sintesi, abbiamo riferito che il buon andamento della nostra attività in campo lavorativo e sociale è stato positivamente condizionato dalla formazione culturale maturata durante i sei anni di studi.

Non tutti praticano la professione di



Foto VI C 1975:

in prima fila da sinistra: Bruno Marcacci, Danny Fenos, Roldano De Biasi, la Preside Damiana Tervilli, Fiorello Terzariol, Giovanni Della Pietà, Paolo Zanardo, Roberto Carnielli.

La fila dietro da sinistra: Antonio D'Ambros Rosso, Maurizio De Rossi, Loris Salatin, Fabio Coser, Marco Scolaris, Luigi Palladin, Sante Pegoraro, Alessandro Soprani, e chi si è immolato per cliccare la foto Walter Zanni.

Assenti GIUSTIFICATI: Ezio Antoniazzi, Silvano Burello, Ugo Camerotto (raggiunto più tardi “alla Guizza”), Paolo Ceschin, Giorgio Fabris, Lucio Franceschin (presente al pranzo), Franco Morandini (LUI è già andato avanti...), Giorgio Smeazzetto.

enotecnico, ma ognuno di noi nella propria e diversificata attività, ha beneficiato di questa ottima formazione che abbiamo portato ad esempio agli studenti che ci hanno accolto in classe.

Augurando a loro altrettanta buona fortuna, ringraziando la Preside per la calorosa accoglienza, l'allegria brigata ha proseguito la festa con i piedi sotto il tavolo, mangiando "bene", bevendo "meglio" e cantando "tanto", secondo tradizione.

Arrivederci al prossimo anniversario. Viva l'Enotria.

De Biasi Roldano, uno dei 23.



Un momento dell'incontro con gli studenti, sta parlando Roldano De Biasi.

Un altro ex allievo sacerdote

Il 31 maggio 2015, presso la Cattedrale di Concordia Sagittaria si è svolta l'ordinazione presbiterale di don Roberto Stefanon.

"Sono Stefanon Roberto... nell'arco di 48 ore mi sono trovato a lavorare in una nuova vigna... Infatti per ben 23 anni, essendo enologo ho lavorato in vigne e cantine diverse".

Inizia così la presentazione di Roberto alla diocesi di Concordia-Pordenone, quando 6 anni fa entrò in seminario. Sei anni per imparare, crescere e maturare la propria vocazione che lo vuole operaio tra i vigneti del Signore. Prima Roberto ha potuto svolgere la sua attività di enologo presso la cantina Paladin-Bosco del Merlo di Annone Veneto, Bervini di Concordia Sagittaria ed infine La Delizia di Casarsa



della Delizia, dove ricopriva mansioni di grande responsabilità.

Alla celebrazione, presieduta dal Vescovo Giuseppe Pellegrini, erano presenti i familiari, i parenti i numerosi amici e i compagni della Scuola Eno-

logica Cerletti, proveniente da ogni parte d'Italia.

Una bella giornata di primavera, ricca di emozioni e gioia, che è continuata il 1 giugno, quando il novello sacerdote, ha celebrato la sua prima messa, sempre nella cattedrale di Santo Stefano protomartire di Concordia.

Come sorella posso solo dire che tra le molte emozioni vissute in quei giorni, tra i ricordi più emozionanti vi è quello di aver visto Roberto con i suoi compagni di scuola: anche se è passato qualche anno dall'esame di maturità e ognuno di loro ha intrapreso la propria carriera professionale sono rimasti i fedeli grandi amici di studio e di vita, uniti anche dalla passione per il buon vino.

Anna Stefanon

Don Roberto Stefanon con i suoi compagni di classe intervenuti da diversi luoghi d'Italia per festeggiare con lui.

In piedi da sinistra: Stefano Valetti, Luigino Dal Bianco, Alberto Bramini, Luciano Lucchese, Claudio De Bortoli, Don Roberto Stefanon, Roberto Bussolotti, Marco Favaro. In ginocchio da sinistra: Pietro Zanoni, Marco Pighetti, Michele Pili, Paolo Busato, Alessandro Manessi, Roberto Di Filippo.



Manifestazioni organizzate dalla Scuola

140° della Scuola e 110° della Fondazione

Alla Scuola si stanno organizzando i festeggiamenti per il 140° anniversario della Fondazione.

Così scrive il prof. Carlo Miconi nel libro "Luigi Manzoni genetista alla Scuola Enologica di Conegliano", scritto assieme a Severina Cancellier e pubblicato a cura della Unione ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano: "il 24 agosto, la Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia pubblica il "Regio Decreto di fondazione della R. Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano", datato 9 luglio 1976. La Scuola, come promesso, ha un Corso superiore di tre anni che diplomerà enotecnici cioè i futuri direttori delle grandi aziende viticolo-enologiche e un Corso inferiore di due anni che formerà capi vignaioli e cantinieri.

Antonio Carpenè è nominato Presidente del Consiglio di amministrazione (fino al 1885 quando lascerà per malattia) e in esso rappresenta il Mi-

nistero dell'Agricoltura; Cerletti è il direttore; gli altri membri del Consiglio: Marco Grassini rappresenta il Comune, Antonio Caccianiga la Provincia di Treviso, Giovanni Battista Bellati quella di Belluno, infine i tre rappresentanti delle Province di Rovigo, Vicenza e Udine."

Ricorre anche il 110° anniversario della costituzione della Fondazione per l'Insegnamento Enologico ed Agrario. Riportiamo quanto scritto da Miconi: "il 27 aprile 1906, per merito di Giunti, l'appoggio del senatore Minesso, presidente della Deputazione provinciale di Treviso e quello determinante di Luzzatti, viene costituito un ente morale proprietario e amministratore del patrimonio della Scuola, la 'Fondazione per l'insegnamento enologico ed agrario di Conegliano' con il concorso della Provincia, del Comune e del Consorzio agrario. Lo scopo: 'favorire il buon andamento della Scuola e contribuire al progresso dell'industria enologica ed agraria specialmente della Regione'. Un ente ancora attivo ed importante

per l'economia della Scuola."

Sabato 14 maggio verrà inaugurato anche il Museo dedicato all'opera dei Luigi Manzoni, che sarà visitabile nella giornata inaugurale e, con visite guidate, dalle ore 11.00 alle ore 14.00 anche nella giornata di domenica 15, giornata del 36° Convegno dell'Unione ex Allievi dedicata al professor Carlo Miconi.

Severina Cancellier

Inaugurazione del Museo Luigi Manzoni

A maggio 2016 la Scuola Enologica di Conegliano apre al pubblico il Museo dedicato alla straordinaria figura di LUIGI MANZONI.

La creazione di un Museo rappresenta sempre una sintesi fra le finalità educativo-didattiche e quelle di conservazione, valorizzazione e fruizione del patrimonio culturale del passato. Il nostro è un piccolo museo all'interno della Scuola, per noi però particolarmente importante e significativo. Esso desidera evidenziare e sottoli-

PROGRAMMA MANIFESTAZIONI ORGANIZZATE DALLA SCUOLA

140° ANNIVERSARIO DI ISTITUZIONE DELLA SCUOLA ENOLOGICA

110° ANNIVERSARIO DI COSTITUZIONE DELLA FONDAZIONE PER L'INSEGNAMENTO ENOLOGICO ED AGRARIO

INAUGURAZIONE MUSEO MANZONI

GIOVEDÌ 12 MAGGIO

Corteo storico di apertura
Apertura e presentazione mostra "Nel solco degli italiani"
Seminari progetto "TERGEO"

VENERDÌ 13 MAGGIO

Convegno tecnico
Seminari progetto "TERGEO"
Scuola aperta con visite guidate
Mini expo allievi con esposizione e degustazioni prodotti agroalimentari
Cena conclusiva

SABATO 14 MAGGIO

Cerimonia celebrativa e Inaugurazione "Museo Manzoni"
Scuola aperta con visite guidate - Museo Manzoni
Mini expo allievi con esposizione e degustazioni prodotti agroalimentari
Mostra attrezzature agricole storiche



La mostra fotografica “Nel solco degli italiani”

La Biblioteca del Campus di Conegliano vuole contribuire alle manifestazioni organizzate per il 140° anno di fondazione della Scuola di Enologia “G. B. Cerletti” con una mostra dedicata al contributo che l’emigrazione italiana ha avuto nello sviluppo delle viticole mondiali. “Nel solco degli italiani - i vitigni italiani alla conquista del Mondo” il libro su cui è stata creata la Mostra, è stato curato dalla professoressa Flavia Cristaldi docente di geografia delle Migrazioni all’Università La Sapienza di Roma e contiene il contributo di ventisei ricercatori italiani che hanno raccolto immagini, storie, narrazioni in diciannove Paesi ha il significato di indagare come molte tradizioni sono state tramandate di generazione in generazione e come altre si sono adattate ai nuovi contesti che hanno trovato nel resto del mondo. Con questa mostra fotografica si possono vedere i paesaggi agrari della viticoltura mondiale lasciati dai nostri emigranti nelle diverse aree mondiali, europee, latino americane, sud africane, australiane, ma

che tanto hanno contribuito con la loro pazienza, perizia, tecnologia a conservare e a tramandare alle nostre generazioni una eredità che va protetta e conservata e a nostra volta restituita alle prossime generazioni.

Il libro e la mostra sono stati patrocinati dalla società geografica italiana, dalla Fondazione Migrantes, dall’Università Sapienza di Roma, da Italia Expo Milano 2015, ed è stato presentato nel mese di Aprile a Roma.

La Mostra è stata realizzata in 20 pannelli 120 x 80 contenenti immagini fotografiche e stralci dei racconti del Libro, che hanno la particolarità di far vedere, attraverso una applicazione digitale su tablet o telefonino dei visitatori, i luoghi ed i paesaggi dove sono state realizzate le interviste dando modo a chi visita la mostra di approfondire le proprie conoscenze.

La Mostra che avrà sede presso l’Enoteca Veneta aperta per l’occasione sarà aperta dal 10 maggio al 30 maggio 2016.

prof. Giorgio Milani

neare l’importanza dello scienziato Manzoni e far conoscere al grande pubblico il ricco e variegato patrimonio di beni scientifici che l’Istituto possiede e custodisce; patrimonio che fino ad ora, per mancanza di spazio adeguato, era rimasto confinato e non fruibile.

La realizzazione del museo è diretta a:

- rendere omaggio alla figura del prof. Luigi Manzoni, ricercatore e sperimentatore di fama nazionale e internazionale attraverso i suoi materiali scientifici, le strumentazioni utilizzate, le pubblicazioni ed i luoghi dove lavorava abitualmente ;

- invitare i giovani, specialmente i nostri studenti, a scoprire il museo non solo come contenitore di beni, di reperti, di documenti, ma soprattutto come luogo che può promuovere ricerca, trasmettere e accrescere un sapere storico-scientifico;

- contribuire a rafforzare l’identità della comunità scolastica – rappresentando uno spaccato di vita della Scuola Enologica – e qualificare il territorio in cui si trova rappresentandone degnamente l’espressione culturale;

- offrire l’opportunità alla Città di Conegliano di rendere omaggio a L. Manzoni, suo Sindaco dal 1946 al 1949.

La Scuola, con l’inaugurazione del “Museo Luigi Manzoni” vuole ricor-



Il professor Luigi Manzoni in Laboratorio.

dare non solo la straordinaria opera di questo scienziato, ma anche la dedizione e la passione che Egli profuse nello svolgere il delicato ruolo di Preside dal 1932 al 1958. Non può esserci modo migliore per conoscere la genialità di questo ricercatore che quello di visitare le diverse sale espositive, osservare gli oggetti e i documenti e ascoltare le parole della storia.

Abbiamo superato momenti difficili e impegnativi e desideriamo ora ringraziare chi ha creduto fin dall’inizio in questo progetto e ha condiviso con noi questa avventura: la preside Damiana Tervilli, il Prof. Giovanni Follador, tutti coloro che ci hanno soste-

nuto moralmente ed economicamente, dall’Ente pubblico al Privato, dalle aziende ai nostri ex allievi e a tutti coloro che hanno collaborato a vario titolo affinché un bel sogno divenisse realtà.

Un ringraziamento particolare alla famiglia Manzoni per il sostegno e la partecipazione forniti per la realizzazione del Museo.

Infine rivolgiamo un appello: invitiamo chiunque sia venuto in possesso, in passato, di oggetti personali o riguardanti l’attività di L. Manzoni a donarli al Museo in quanto luogo più consono per la loro conservazione.

Proff. Beatrice Raco, Giuliano Mocchi

Borse di studio Enologia e Condifesa TV “Flavio Bortolato” 2015



I rilievi in campagna coordinati dall'ex allievo Fiorello Terzariol.

La scorsa estate noi studenti di classe 5^a dell'istituto G. B. Cerletti abbiamo partecipato al progetto delle borse di studio Condifesa Treviso che la scuola propone ai suoi studenti da ormai 11 anni. Per noi è stata un'importante opportunità per capire e provare come si lavora in campo, mettendo in pratica ciò che ogni giorno studiamo sui libri. Nel corso dell'anno e nel periodo estivo abbiamo lavorato a diversi progetti: l'indagine sulle Ampelopatie della vite, l'applicazione del Regolamento di Polizia rurale e del Protocollo viticolo nell'area della Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, lo studio sulla sostenibilità in viticoltura attraverso l'u-

tilizzo di prodotti naturali nella difesa fitosanitaria.

Durante queste attività siamo sempre stati seguiti dal tecnico del Condifesa Fiorello Terzariol, che ci ha aiutato e supportato fino al giorno della cerimonia di consegna delle borse di studio.

Durante quest'incontro noi studenti abbiamo voluto sottolineare il tipo di difesa che è stata adottata dall'Istituto, incentrata sull'incremento della biodiversità al fine di ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti fitosanitari. Riguardo ciò, abbiamo approfondito il ruolo della siepe come elemento di complessificazione dell'agroecosistema evidenziando le sue molteplici

Gli studenti borsisti si fanno onore

Un centinaio di persone presenti, in prevalenza agricoltori e tecnici del settore vitivinicolo hanno assistito, nella serata di mercoledì 10 febbraio, l'esposizione delle ricerche e dei lavori svolti durante l'annata 2015 dagli studenti borsisti della scuola enologica. Impeccabili e convincenti sono state le proposte degli studenti in particolare sulla sostenibilità in viticoltura (ripristino delle

siepi come contorno a margini dei vigneti e l'attenzione verso la presenza e la semina di specie floricole autotone a rimedio del diserbo sotto fila), anche per rispondere positivamente alle necessità derivate alla candidatura Unesco delle colline trevigiane del Prosecco.

Fiorello Terzariol



I borsisti della Scuola Enologica invitati ad esporre i loro lavori nelle serate dedicate agli approfondimenti di problematiche vitivinicole promosse dal Comune di San Pietro di Feletto.



Foto sopra: foto di gruppo in Aula Magna.

Foto a lato: un momento di pausa nella elaborazione dei dati raccolti.

Da sinistra, seduti: Marco Azzalini, Sara Bernardi, Riccardo Zanatta, Andrea Dall'Acqua. In piedi: Paolo Poletto, Marco Tomietto, Alessio Salvador, Gianluca Baccicchetti, Fiorello Terzariol, Roberto Zoppelletto, Da Rodda Walter, Ornella Santantonio.

funzioni, tra cui quella di ambiente rifugio per molti insetti predatori di fitofagi della vite.

Altro aspetto che abbiamo considerato e sperimentato è stata la semina di un prato fiorito intorno al vigneto della Scuola, per avere benefici a livello della biodiversità e per migliorare l'aspetto paesaggistico delle nostre zone. Speriamo caldamente che le nostre proposte siano prese in considerazione dalle autorità che sono state presenti durante la nostra esposizione tenutasi il 16 dicembre presso la storica Aula Magna del Cerletti. Le borse di studio intitolate a "Flavio Bortolato" ex direttore del Condifesa, sono state consegnate a noi studenti: Azzalini Marco, Baccicchetti Gianluca, Zara Martina, Zanatta Riccardo, Dall'Acqua Andrea della 5ª BGT e Bernardi Sara, Salvador Alessio e Tomietto Marco della 5ª APT. Iniziativa

ormai consolidata arrivata all'undicesima edizione grazie alla volontà di coloro che portano avanti questa iniziativa e che noi vogliamo ringraziare a partire dalla Preside dell'Istituto, Damiana Tervilli, dal Presidente del Condifesa Treviso Valerio Nadal* e da tutta l'Amministrazione locale. Non dimenticando poi coloro che ci hanno aiutato e supervisionato in questa esperienza: il Prof. Walter Da Rodda, la Prof.ssa Ornella Santantonio* e il Tecnico Condifesa Fiorello Terzariol*; i tecnici delle varie società: Roberto Zoppelletto* della Dow, Gilberto Lot* della Agm, Gianni Casagrande*, Mario Simonetti* e Lara Camerin* di Agrimarca, Paolo Poletto di Vivai Poletto e le società Syngenta ed Euroflo. Un ringraziamento particolare alla Presidente dell'Unione Ex Allievi Severina Cancellier che ci ha permesso di scrivere questo articolo. Noi

studenti non possiamo che essere orgogliosi di aver partecipato a questo progetto che ci ha portato ad una importante consapevolezza del mondo lavorativo del nostro settore. È stata un'esperienza utile che consigliamo caldamente ai prossimi studenti della nostra scuola, per approfondire quei concetti che purtroppo non sono più previsti integralmente nell'offerta formativa del nostro istituto. Infatti, dopo la riforma Gelmini le ore di laboratorio e delle materie specifiche come entomologia, fitopatologia, botanica ecc. sono state notevolmente ridotte facendo crollare le basi tecnico-professionali che uno studente formato da questa scuola dovrebbe possedere. Perciò invitiamo coloro a cui sarà riproposta questa possibilità di non farsela scappare.

Gli studenti borsisti 2015

*Ex allievi Scuola Enologica

I Laureati dal 05/10/2015 al 22/02/2016 e le loro tesi

Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche

Balena Settimio "Il commercio del vino nella Serenissima: pratiche, luoghi e attori coinvolti nella compravendita del vino nella Repubblica di Venezia";

***Brunello Enrico** "Effetto della concentrazione di azoto sulla fermentazione ottenuta con l'inoculo sequenziale di *Candida Zemplinina* e *Saccharomyces cerevisiae*";

***Buso Alessandro** "Effetto del portinnesto sulla dinamica di maturazione dell'uva Glera nella pianura trevigiana";

Calò Giacomo "Struttura e proprietà delle non-specific Lipid Transfer Proteins";

Cariello Claudio "Valutazioni preliminari su tre vitigni autoctoni pugliesi";

Cumerlato Valentina "Indagine delle potenzialità enologiche di uve provenienti da viti ottenute dall'incrocio Raboso Veronese x Sultanina";

Girardi Francesco "Caratterizzazione della risposta alla somministrazione in vite. Uno studio preliminare";

Matera Giovanni "Effetto dell'impiego di proteina vegetale da patata in flottazione in confronto con proteina da pisello";

Leone Cosimo Damiano "Il fenomeno del vino in anfora nel mondo";

Maschio Andrea "Ottimizzazione del test a caldo per la stima dell'instabilità proteica dei vini bianchi";

***Meneghello Mattia** "Eventi meteorologici estremi e viticoltura: cosa sta cambiando?";

Schiavon Nico "Effetti della concimazione fogliare con azoto e zolfo sulle proprietà sensoriali dei vini ottenuti da Glera e Moscato Giallo nella zona D.O.C. Colli Euganei";

***Spinacè Enrico** "Dinamica spaziale-temporale del Dittero *Carpofago Drosophila suzukii* in un agroecosistema frutticolo-viticolo";

***Tintinaglia Mattia** "Utilizzo del glutazione in enologia".

Deborah Franceschi

* *Gli ex Allievi sono evidenziati da un asterisco*

Novità sullo svolgimento della prova finale di laurea

Il regolamento del Corso di Laurea in "Scienze e tecnologie viticole ed enologiche" è stato modificato nelle modalità di svolgimento della prova finale (art. 5 comma 1). In particolare, dalla sessione di Laurea del 22 Febbraio 2016, l'esposizione dell'elaborato finale viene preceduto di qualche giorno da una valutazione effettuata da una commissione preparatoria costituita da tre membri. Il docente di riferimento non può far parte della commissione preparatoria. Tale commissione ha il compito di valutare l'esposizione e l'elaborato finale attraverso una prova che ha le caratteristiche di una prova d'esame e di formulare un punteggio (massimo 4 punti) che va a sommarsi ad altre valutazioni.

La prova finale si concretizza in un punteggio massimo di 12 (art. 1). Il voto finale di laurea è espresso in centodecimi ed è costituito dalla somma: – della media ponderata (MP) dei voti

degli esami comprese le attività formative autonomamente scelte dallo studente, pesati con i relativi crediti (cfu) e rapportata a centodecimi, secondo la formula seguente:

$$MP = (\sum \text{voto esame} \times \text{cfu} / \sum \text{cfu}) \cdot 110/30$$

– dell'incremento di voto, pure espresso in centodecimi, secondo la seguente tabella:

	Massimo punti
velocità carriera ¹	3
valutazione del docente di riferimento	3
valutazione della commissione preparatoria	4
Erasmus-estero ²	2
Totale	12

Deborah Franceschi

Alla media ponderata espressa in centodecimi sono aggiunti 0,5 punti per ogni lode. L'arrotondamento si esegue una volta soltanto, alla fine della somma stessa ed è fatto all'unità immediatamente superiore se il primo decimale è pari o superiore a 5, altrimenti all'unità inferiore.

¹ 3 punti per le lauree conseguite entro dicembre del terzo anno di corso, 2 punti per le lauree conseguite entro il successivo mese di Febbraio, 1 punto per le lauree conseguite entro il successivo mese di Marzo

² 2 punti per l'acquisizione di un numero di CFU pari ad almeno 21, 1 punto per l'acquisizione di un numero di CFU tra 1 e 20.

Un grazie a...

Offerte dal 1 novembre 2015 al 29 febbraio 2016

Andreoli Fedele	De Stefani Alessandro	Maschio Tiziano	Rossi Biagio Alfio
Andreoli Luigi	Del Savio Alessio	Mattarei Carlo	Ruoso Antonio
Anzanello Piergiorgio	Della Bruna Adriano	Mattiuzzo Luigi	Sandri Nicodemo
Azzano Mario	Depieri Mauro	Mazzero Marco	Sardi Bruno
Ballin Giuseppe	Drusian Fabio	Mecella Enzo	Sartor Giuliano
Benassi Tullio	Ex Allievi del '62	Michieli Marcella	Sartorello Costantino
Benedetto Elia	Eyrl Carl	Minello Giorgio	Sartori Lorenzo
Bergamaschi Maurizio	Facchin Angelo	Modanese Luigi	Scandolo Antonio
Bettinelli Luca Cesare	Ferrari Elisa	Montagner Giovanni	Serafini Pierantonio
Bianconi Franco	Ferrari Pietro	Montagner Guido	Spinato Giovanni
Bisol Eliseo	Filippi Paolo	Moret Renzo	Spinazzè Antonio
Bisol Marco	Gaiotti Piero	Moretti Mario Marco	Tabacchi Mauro
Bornia Luca	Gallonetto Mariano	Morettini Romolo	Talotti Mario
Bortot Ivan	Garbellotto Spa	Muz Livio	Tarzariol Ivangiorgio
Botteon Laura	Giacomini Giacinto	Nespolo Cirillo	Tassetto Paolino
Bozza Daniele	Golfetto Renzo	Ongaro Pierpaolo	Tocchetti Giuseppe
Breda Antonio	Gortani G. Battista	Orlandi Giuseppe	Toller Giuseppe
Briganti Franco	Granzotto Cristian	Oteri Romualdo	Tonon Gabriele
Brunelli Luigi	Graziani Piero	Pagotto Giuseppe	Torricelli Werner
Bruniera Matteo	Graziotto Ivan	Panizza Ivan	Trinco Stefano
Canel Vincenzo	Grigolli Vigilio	Panziera Carlo	Vason Giancarlo
Carron Bernardino	Guadalupi Riccardo	Pastore Giacomo	Vedovato Remigio
Casagrande Sergio	Gulinelli Gianpaolo	Peruzzetto Michele	Vellani Luigi
Ceschin Fabio	Guzzon Piergiorgio	Piccin Silvio	Veneziano Guido
Cesco Fabio	Introvigne Virginio	Pittaro Piero	Vettori Toti Franco
Cester Michele	Lemmi Mario	Pivetta Enzo	Zaccaron Gianluigi
Chinello Alessandro	Liessi Giuseppe	Pivetti Mauro	Zanardo Michele
Cigaia Luigi	Lini Fabio	Pizzol Mario e Silvestro	Zanatta Renato
Coletto Danilo	Longo Giuseppe	Pol Roberto	Zanette Oreste
Crivellari Giovanni	Lorenzon Renzo	Pollastri Mario	Zanetti Aldo
Da Lozzo Maurizio	Lucchese Luciano	Possamai Remigio	Zaninotto Galileo
Da Riva Diego	Maccari Pietro	Quaglia Pierantonio	Zanon Eros
Dal Col Giovanni Pietro	Macchioni Valerio	Ramon Leone	Zavattaro Pietro
Dalla Barba Luigi	Manzato Agostino	Rebuli Aldo	Ziglioli Riccardo
Dalla Cia Armando	Marchioni Leopoldo	Rinaldelli Enrico	Zuccarello Franco
De Noni Pierpaolo	Marini Giacomo	Rizzotto Guido	Zumerle Benedetto
De Rossi Paolo	Martin Ezio	Roman Giancarlo	
De Stefani Tiziano	Maschio Remo	Ronchi Andrea	

Un ringraziamento particolare a Mara Miconi per la generosa offerta fatta in memoria di Carlo Miconi.

Se qualcuno che ci ha mandato l'offerta tramite bollettino postale non si trova nell'elenco ci faccia sapere gli estremi del versamento.

1927: l'anno del Cinquantenario

“Sulla strada che da Conegliano conduce a Susegana, a destra, in mezzo ad una bella vegetazione, si innalza un grandioso edificio elegante nell’architettura; sembra una casa di dolce riposo, tanto l’artistica facciata, di stile rinascimento toscano, spira tranquillità. Ma l’equivoco dura brevi istanti, chè un’ampia iscrizione mette subito sull’avviso e chiarisce che là è un centro di geniale e feconda attività: è la R. Scuola di Viticoltura e di Enologia. L’istituzione ha ora cinquant’anni giusti di vita. Sorta in una zona particolarmente favorita dalla natura per la produzione di uve, poté attraverso la lunga opera di intelligenti insegnanti e dirigenti, raggiungere una fama sicura”.

Era il maggio del 1927 quando questa descrizione in stile fiabesco apriva il numero speciale della rivista mensile “Le Tre Venezie”, edita dalla Federazione Provinciale Fascista di Venezia, ed interamente dedicato alla Città di Conegliano ed alla Scuola Enologica che proprio quell’anno celebrava il suo Cinquantesimo Anno di Fondazione; l’effigie con l’ascia che titaneggia sulla copertina della rivista

accanto al prezzo di Lire 5 non lascia dubbi sul periodo storico e politico in cui si trovava l’Italia di allora quando, nelle piazze, accesi discorsi riempivano di fermento gli animi delle folle ed i bambini, fieri nella loro uniforme da Balilla, si recavano a scuola cantando “Fischia il sasso, il nome squilla del ragazzo di Portoria...”.

Alcuni anni prima, lo scoppio della Grande Guerra travolse la Scuola nel pieno del suo sviluppo; la furia distruttrice delle bombe infatti non risparmiò neppure essa e la storica sede fu così ridotta a un cumulo di macerie; in seguito, con la conquista della Vittoria, la Scuola risorse più bella e più potente di prima, e nel settembre del 1924 il nuovo grandioso edificio veniva solennemente inaugurato dal Presidente dei Ministri, l’On. Mussolini). Egli volle dare con la sua presenza uno speciale significato alla cerimonia che rimetteva nella sua piena efficienza un centro attivissimo di studi, capace di migliorare ed intensificare la produzione del vino, uno dei maggiori fattori della ricchezza nazionale. Nel 1927, per rendere il Cinquantesimo anno di vita della

Scuola veramente solenne, fu dunque deciso di tenere in Conegliano, e nella sede stessa dell’Istituto, una Mostra Internazionale d’Arte ispirata alla Vite e al Vino da realizzarsi nel mese di maggio. Essa avrebbe dovuto offrire un saggio, più ricco e vario possibile di quanto, in ogni tempo e in ogni luogo, la vite ed il vino seppe ispirare ad artisti ed artigiani. Si voleva così omaggiare la nobiltà e la dignità della più simpatica delle nostre coltivazioni agrarie e della più antica e italiana delle nostre bevande. La manifestazione, vastissima nelle sue linee generali, veniva ad assumere non solo una grande importanza, ma anche un carattere di originalità; S. M. il Re si degnava di concedere il suo Alto Patronato e S. E. Benito Mussolini accettava la presidenza onoraria. Sotto questi lieti auspici si formavano il Comitato d’onore, composto dalle più spiccate personalità, ed il Comitato esecutivo presieduto dall’On. Gr. Uff. Prof. Arturo Marescalchi, animatore geniale ed instancabile della manifestazione; Vice-Presidenti furono il Comm. Avv. Michelangelo Serini, già Presidente del Comitato Amministrativo della Scuola, ed il Generale Comm. Mario Garrone allora Podestà di Conegliano. Segretario Generale veniva nominato il Prof. Cav. Giovanni Dalmasso, già Direttore della Scuola stessa, al



quale era riservata la non indifferente fatica di tradurre in atto le deliberazioni del Comitato e di ordinare la Mostra.

Nel fabbricato della Scuola i lavori di adattamento procedettero celerramente grazie ad un intenso e appassionato lavoro di preparazione; superando non poche e gravi difficoltà, vennero sgomberate le aule per disporre il ricco materiale destinato ad essere esposto e furono innalzati dei padiglioni provvisori. Per garantire inoltre un consistente afflusso di gente, dal 1 maggio al 15 giugno, vennero applicate delle riduzioni sulla tariffa dei biglietti in tutte le stazioni ferroviarie d'Italia.

Il 15 maggio alle ore 10:30, nella gremitissima Aula Magna, avvenne la solenne cerimonia di inaugurazione della Mostra alla presenza delle più spiccate autorità, di rappresentanze degli studi agrari, della produzione e del commercio enologico, di vecchi allievi e di gentili signore.

Nell'Aula Magna fu posto tutto quanto riguardava la Mostra retrospettiva comprendente un vastissimo materiale archeologico, monete, anfore per vino, bassorilievi, pitture, sculture, stampe, oltre ad un ricchissimo materiale fotografico composto persino da soggetti africani provenienti da Tripoli. Vennero chiesti e graziosamente concessi preziosi dipinti appartenenti alla R. Pinacoteca di Torino, al Museo Sforzesco di Milano, alla Galleria Trecani, al Sen. Frassati; altri oggetti di altissimo pregio furono prestati dai Musei di Este, Padova, Vicenza, Treviso, Udine ed Aquileia.

La Mostra contemporanea era formata da vari e pregiati elementi decorativi inerenti l'arredamento nella sua forma più artistica e da quanto di più bello le arti grafiche potessero produrre sulla tematica del vino.

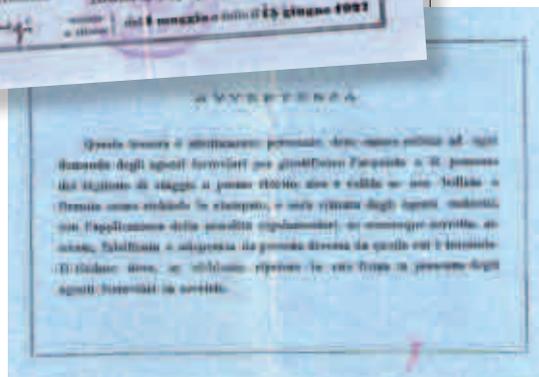
Fra le principali ditte espositrici delle Tre Venezie aderirono, con le loro stupende ceramiche, la Ditta Galvani di Pordenone, quelle dello Stabilimento Gregorio Gregori di Treviso e delle Bottega del Vasaio di Giacomo Dolcetti di Venezia; per i vetri artistici concorsero invece la Ditta Venini e C., la Cappellin e quella dei Fratelli Toso, tutti di Murano; per i ferri battuti le Officine Celli e Velo di Feltre, quella di Luigi Taddei di Borgo Valsugana, di Attilio Calderesi di Vittorio Veneto,

di Magro e Mencacci di Udine e del Comm. Umberto Bellotto di Venezia; per i mobili d'arte contribuì la Sello di Udine mentre per gli "affiches" le Arti Grafiche Fantoni e C. di Venezia. Numerosa era poi la presenza dei dipinti di noti artisti.

Tutto il materiale venne sottoposto ad un attento esame da parte della Giuria di Accettazione, composta dallo scultore Angelo Franco e dai pittori Cesare Laurenti, Alessandro Milesi e Nei Pasinetti, nomi allora ben conosciuti e che si resero largamente garanti del concetto artistico seguito nell'ordinamento generale.

Per premiare i migliori espositori della grande Mostra vennero fatte pervenire assegnazioni di numerose medaglie. Tra di esse le più importanti furono quelle offerte in dono da S. M. il Re d'Italia e da S. A. R. il Principe Ereditario che fecero pervenire entrambi una medaglia di argento grande e due piccole; il Ministero dell'Economia Nazionale contribuiva invece con tre medaglie vermeil, sei di argento e nove di bronzo con relativi diplomi; il Ministero della Pubblica Istruzione con una medaglia di argento e una di bronzo; il Comune di Conegliano con una medaglia di oro e due di argento; la Deputazione Provinciale di Treviso con una medaglia di oro, due meda-

glie di argento, ed un medaglione di bronzo; la Camera di Commercio di Treviso con una medaglia di oro e due di argento; la Camera di Commercio di Venezia con una medaglia di oro e tre di argento; la Camera di Commercio di Udine con due medaglie di argento e due di bronzo; la Camera di Commercio di Vicenza con una medaglia vermeil e una di argento; la Camera di Commercio di Verona con due medaglie di argento; l'Unione Italiana Vini di Milano con tre medaglie di oro e quindici di argento ed Il Contadino della Marca Trevigiana con una medaglia di oro. Al vino poi, che in Conegliano era giustamente esaltato come una bevanda rigeneratrice, vennero riservate cure speciali;

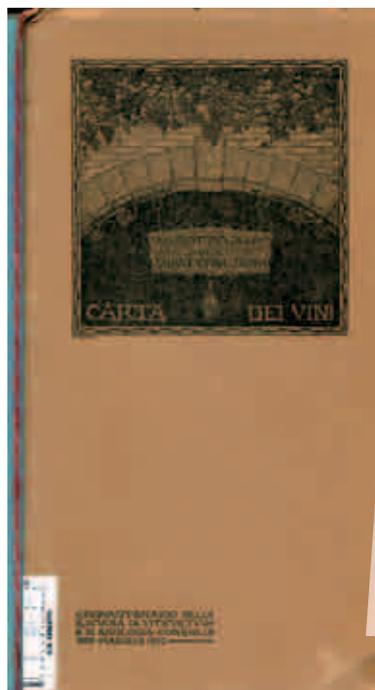


Nella pagina accanto: l'unica fotografia della inaugurazione della nuova sede della Scuola. Foto sotto: l'inaugurazione della Bottega del Vino.



la Mostra infatti doveva raccogliere l'aristocrazia dei vini italiani e per essi si volle creare un'atmosfera particolare rifacendo, con senso d'arte, alcuni ambienti caratteristici.

Esisteva già nella Scuola una "Sala di degustazione", un bell'ambiente con severi mobili scuri intagliati e con alcune maioliche. Tuttavia si decise di fare di più; su iniziativa dell'On. Marescalchi fu eretto nel giardino accanto la Scuola un apposito padiglione in muratura, la Bottega del Vino; essa doveva costituire un esempio tipico di un ambiente destinato ad offrire anche ai consumatori più esigenti e raffinati i nostri vini squisiti, molto spesso misconosciuti, perché umiliati in locali che troppo ricordavano le volgari osterie. Il maggior merito della sua riuscita si ebbe grazie all'Ing. Bernardo Carpenè che progettò l'edificio, al Prof. Giovanni Marsili che ne studiò e diresse l'arredamento e i particolari della disposizione interna, ed al Prof. Enrico Di Falco che ne ideò e curò le decorazioni murali. Fu anche pubblicata un'artistica "Carta dei vini" offerti nella Bottega, allo scopo di dare anche un esempio di come dovessero essere concepite le Carte di vini geniali e razionali per i ristoranti ed i caffè. Quel grazioso gioiello di architettura, allora adibito alla mostra e alla vendita dei migliori vini d'Italia, è ancora oggi visibile in tutto il suo immutato splendore ed ospita la sede dell'Unione Ex Allievi della Scuola, che con devozione e operosità rende pos-



sibile la periodica pubblicazione del nostro Notiziario.

Nella Mostra trovarono poi ospitalità altri due ammiratissimi "interni": una riproduzione di Taverna veronese del Trecento, argutamente ideata dal Prof. A. Avena, Direttore del Museo Civico di Castelvecchio in Verona; e una ricostruzione di Cucina-Osteria friulana, amorosamente curata dal Prof. C. Ermacora e dall'Arch. E. Midenà di Udine.

Se poi si aggiunge che in questo ambiente così suggestivo ebbero luogo gustose manifestazioni folcloristiche, con canti corali e balli in costume, convegni e visite di numerose comitive, si comprende come per un mese Conegliano visse la più serena e gioconda esaltazione della millenaria pianta della vite.

Per questa occasione, inoltre, si vollero riuniti per un giorno anche gli antichi allievi della Scuola, perché ancora una volta venisse affermata e rafforzata la loro devozione filiale per la Scuola madre. E il Convegno degli antichi allievi, tenutosi il 21 maggio, in effetti riuscì imponente e commovente, raccogliendo nell'Aula Magna quasi quattrocento enotecnici venuti anche da Paesi lontani, tutti uniti da un solo comune sentimento di riconoscenza e di affetto per la loro Scuola e per i loro docenti. In particolare al Prof. Ettore Andreoli, insegnante di Matematica e Disegno, venne offerta a nome dei numerosi convenuti una grande medaglia d'oro, fra le più

calorose ed affettuose acclamazioni. Sempre nell'Aula Magna, il 22 maggio, venne solennemente costituita l'Associazione Nazionale Fascista del Commercio Enologico con un importante discorso dell'On. Marescalchi, eletto Presidente dell'Associazione stessa.

A completare le manifestazioni che celebrarono il Cinquantenario della Scuola Enologica di Conegliano, il Comitato esecutivo ritenne anche indispensabile preparare un Congresso internazionale viti-vinicolo nel quale si sarebbero dovute trattare alcune delle maggiori e importanti questioni di attualità in materia. In tale Congresso, che ebbe luogo nei giorni 28 e 29 maggio, si voleva dare importanza ad un problema che era tra i più appassionati e controversi della viticoltura di quel periodo, e cioè quello degli Ibridi produttori diretti. Furono dunque invitati a Conegliano anche insigni studiosi europei dell'argomento, affinché un sereno dibattito potesse far emergere lo stato del problema. Ricorderà poi il Marescalchi nel maggio dell'anno seguente: "Il Congresso viticolo internazionale non fu importante solo per le profonde relazioni e le interessanti discussioni, tutte materie di dotta e lunga esperienza e di savi consigli, ma fu memorabile perché attestò la stima, l'amore e anche la venerazione che in tutti gli Stati viticoli del mondo si ha per la nostra diletta Scuola di Conegliano".

Mariano Gallonetto



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.

Carlo Miconi

A ricordo di Carlo Miconi (1921-2015)
Accade raramente, ma talvolta accade, che nel volgere del tempo entri nel novero degli "illustrissimi" anche un tuo docente, una persona degna, intelligente ed eletta, capace di essere esempio e indicazione speciale per vivere di intere leve di Uomini.



Così, quando giunge il compiersi della sua vita, tu che gli sei stato allievo, senti il bisogno di ricordarlo, di sottolineare il grande valore di quel suo volgere speso nella vita e nella scuola, affinché tutto dovesse essere portato a compimento.

Questo mi succede ora che Carlo Miconi se ne è andato lasciando il dono del suo sapere, il valore della sua umana partecipazione a quelle vicende che, con successo, hanno condotto ciascuno di noi, alla propria emancipazione professionale.

Ciò me lo fa rivedere intento a costruire il nostro percorso, a desiderarci una vita da portare avanti con quella baldanza orgogliosa che solo il sapere concede.

Per questo ricordo a tutti il suo tratto cortese, la sua bontà e la sua cultura, la riservatezza e l'intelligenza con le quali ti avvicinava, pensoso che il tutto fosse nel giusto e il domani ti diventasse degno di essere vissuto.

Lontano da ogni atteggiamento cattedratico ci avvicinava con cordialità, pronto a dare spontaneo quell'auto-revole e disinteressato aiuto che ha condotto molti di noi all'agognato primo impiego.

In più, avulso dalla notorietà che gli competeva per molti riconoscimenti ufficiali ottenuti (gli era stato assegnato finanche "Civilitas", premio col quale Conegliano onora i figli migliori), con significativa modestia, da lui ci è venuto il dono di quella onestà intellettuale che ce lo ha reso caro, quella con la quale, senza plateali rimbrotti, ti dava modo di intendere quando sì e quando no, eri nel solco di un tuo giusto progetto di vita.

E qui, seppur nel rimpianto che la sua perdita muove nella società civile e nella nostra scuola, per noi che abbiamo avuto il privilegio di averlo accanto, deve essere consolante intendere come lui non sia passato invano, e come il suo volgere costituisca di fatto, quel patrimonio che ci ha consentito di diventare attori fattivi nel settore enologico italiano, significativo nel mondo.

Ciò deve indurre noi suoi allievi, avanti con gli anni, al dovere di ricordarlo ai giovani della nostra scuola e, nel possibile, a mantener viva la memoria di quest'Uomo che dal mondo dei giusti certo guarda a noi soddisfatto del cammino che ci ha fatto percorrere, ricco di quel tanto che generosamente elargito ci ha dato modo di giungere ad oggi, onorati di averlo avuto docente e di averlo caro.

E visto che solo il tempo misura il valore degli uomini, il suo, testimonia che non c'è perdita quando si vive degnamente, passa facendoci eredi di una realtà capace di indurre nel nostro sentire, accorato il rimpianto.

Mi legavano a lui la riconoscenza che l'allievo porta al Maestro e un rispetto grande che era amicizia.

Renato Varese

Luigi Anghileri

A Luigi

Luigi com'è andata a Sondrio? Gabriella e le tue figlie come stanno?

Ho cercato di venire, ma non sarei arrivato in tempo.

Perdonami!

Ti ho pensato molto in questi giorni.

Ti ho rivisto ragazzo, quando il 30

settembre 1963, a tredici anni, la prima sera passata in convitto, ci siamo conosciuti davanti alla porta del refettorio; o i giorni successivi quando, diventati amici, mentre ci preparavamo per andare a letto, in camerata ci prendevamo in giro rincorrendoci sul pavimento di legno che scricchiolava rumorosamente obbligando Campo Dall'Orto a intervenire con tono severo. E fu una di quelle sere, il 22 novembre 1963 (il giorno del tuo compleanno), che insieme apprendemmo la notizia dell'assassinio di John Kennedy. Una notizia che ci lasciò sgomenti per l'aura eroica che avvolgeva il Presidente americano e che ce lo faceva amare così tanto!

Siamo cresciuti studiando insieme, raccontandoci le storie dei nostri luoghi d'origine, delle nostre famiglie...

Quelle poche volte che venivano i miei o i tuoi genitori era ormai consuetudine andare a pranzo insieme.

Ricordi le passeggiate che facevamo con Domenico Bianchini? E le paste alla crema del Bar Carpano che ti piacevano tanto?

Poi l'ultimo anno. Il Comitato Enotria di cui tu eri il Presidente. I nostri veglioni...

Avevamo tutti lo smoking che odorava ancora di sartoria, ma il tuo era il più originale.

Ci siamo diplomati insieme lo stesso anno e all'esame di stato abbiamo preso lo stesso voto.

Eri bravo e studioso, ma qualche volta il disegno con le proiezioni ortogonali te lo facevo io perché non avevi proprio la pazienza!

E tu, che scrivevi bene, mi ricambiavi parafrasando l'Ariosto e scrivendo "Il



Frolando furioso" dove mi attribui-
vi la parte dell'eroe... Ma l'eroe sei
stato tu. Un eroe buono, paziente,
dignitoso e forte come le montagne
che mi raccontavi. Le montagne degli
spalloni, della Diavolezza, del Bernina,
del Pizzo Palù di cui mi hai trasmesso
l'amore.

L'eroe sei stato tu: fino alla fine senza
un lamento, senza il pur minimo se-
gno di una sofferenza lunga 25 anni!
Anzi trovavi anche il modo di scherza-
re sulla tua malattia.

E accanto a te c'era un altro eroe: Ga-
briella! Una presenza attenta, fedele
e costante, degna compagna per una
vita di un uomo buono e generoso.

Ti ho pensato quando, finita l'Uni-
versità, ci siamo rivisti e frequentati
con le nostre famiglie in Abruzzo, in
Valtellina e, più tardi, nelle gite con i
nostri compagni.

Ti ho pensato insieme a me, a Gui-
do, Iarusca, Sergio, Cesare, Adriano
e Giancarlo in occasione della nostra
ultima gita, a giugno di quest'anno,
a Venezia.

Ti abbiamo sollevato non senza fa-
tica (perbacco com'eri pesante!) per
superare le scalinate dei ponti che
attraversavano i canali. Eravamo lì
tutti insieme, tutti intorno a te. Lo ab-
biamo fatto per farti sentire il nostro
affetto, forse anche per condividere
con la nostra fatica un po' della tua
sofferenza mai manifesta. E oggi que-
gli sforzi appaiono i nostri ultimi gesti
affettuosi, quasi un ultimo abbrac-
cio collettivo, al nostro compagno di
scuola che non dimenticheremo mai.
Luigi, vorrei cantarti "Vola Vola" che
ti piaceva tanto, ma l'hai imparata be-
ne 53 anni fa.

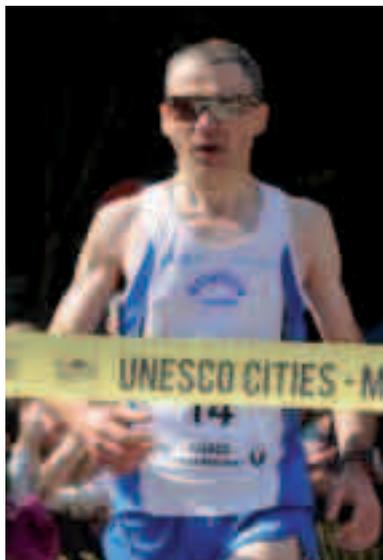
Adesso che ti sei avviato, anche se sei
stonato, comincia tu a cantarla; poi,
un giorno, continueremo insieme co-
sì potrò correggere la tua pronuncia
del mio dialetto, come facevamo 53
anni fa.

Ti abbraccio fraternamente e abbrac-
cio con tanto affetto Gabriella e le tue
figlie.

Francesco D'Alessandro

Giovanni Bressan

Perito agrario del 1990, si occupava
della azienda agricola di famiglia a
Orsago (TV). Ma la sua passione era
correre. Aveva cominciato l'attività
agonistica nel 2010, con l'Atletica



Aviano e si era subito rivelato podi-
sta di valore, vincendo diverse gare.
Nel 2014 salì sul podio nella mara-
tona dell'Unesco ed alle Olimpiadi di
Atene si piazzò al diciottesimo posto,
primo tra gli atleti italiani. Lunedì 15
febbraio, in una sera di pioggia si sta-
va allenando, come tutte le sere, sul-
le strade vicine al suo paese: si stava
preparando per la maratona di Mila-
no del prossimo 3 aprile. Era in tuta
e portava il giubbino catarifrangente,
ma un'automobilista non lo ha visto e
lo ha investito. Inutili i soccorsi porta-
ti dall'automobilista investitore, dagli
altri automobilisti e dai sanitari subito
arrivati.

La notizia della tragedia, che in sera-
ta si è diffusa in zona, ha lasciato nel
dolore e nello sconcerto quanti lo co-
noscevano.

Sabato 20 febbraio in moltissimi han-
no voluto portargli l'estremo saluto.
Alla cerimonia officiata anche dal suo
compagno di classe don Gianluca Bri-
sotto c'erano i suoi amici: i compagni
di classe, gli alpini e naturalmente
molti atleti ed appassionati. Questi
ultimi anche per ricordare l'impegno
sociale di Giovanni che aveva orga-
nizzato raccolte fondi e collette ali-
mentari a favore di una struttura che
si occupa di malati oncologici, hanno
organizzato per la mattina successiva
una corsa non competitiva che li ha
portati numerosi fino alla sua casa,
dove li attendevano la mamma Lucia-
na ed i fratelli Antonella e Silvano.

Ai familiari, così duramente colpiti
(Gianni aveva perso altri due fratelli in
incidenti) vanno le più sentite condo-
glianze dell'Unione.

Severina Cancellier

Gianfrancesco Boschi

Abbiamo avuto notizia della scompar-
sa di Gianfranco Boschi, avvenuta a
Trieste nel giugno 2015. Era diploma-
to enotecnico nel 1951 e quest'anno
avrebbe quindi festeggiato con noi il
sessantacinquesimo anniversario del
diploma. Aveva svolto la sua carriera
lavorativa come dirigente per molti
anni presso la Stock Spa di Trieste.
Alla famiglia vanno le condoglianze
dell'Unione.



Alberto Rizzotti

È morto serenamente nella sua casa
di Verona il 22 agosto dello scorso
anno; il 3 maggio aveva compiuto
102 anni.

Diplomato enotecnico nel 1932, nel
1936 si era laureato in Scienze agrarie
a Bologna.

Nel 1945, appena finita la guerra,
aprì uno studio professionale di con-
sulenza in agricoltura; per migliorare
l'assistenza ai suoi clienti pensò di
pubblicare un foglio mensile, poi di-
venuto settimanale, "L'Informatore
Agrario" contenente notizie tecnico
pratiche. Ne fu direttore responsa-
bile dalla fondazione fino al 1974 e
successivamente presidente onorario
dello stesso.

Nel 1983 fondò il mensile "Vita in
campagna" dedicato agli appassiona-
ti di agricoltura per hobby, periodico
che ha diretto fino al 2008.

È stato esempio di grande giornalista
e imprenditore, dotato di forte per-
sonalità e carisma, nonché convinto
divulgatore.

Così esprime il suo ideale di divul-
gazione in una intervista pubblicata
sull'Informatore Agrario" in occasio-
ne dei suoi 100 anni: "Vorrei ricorda-



attività commerciale nel centro cittadino di Conegliano. Nel 1976 è stato uno dei fondatori del Laboratorio Enochimico ex Allievi di cui è stato per molti anni nel CdA.

Apparentemente burbero era invece una persona di compagnia ed amava intrattenersi con gli amici con i quali condivideva gli incontri conviviali e le gite enogastronomiche.

Alla moglie Delfina ed alle figlie Leonarda e Carola, le condoglianze dell'Unione.

La Redazione

Antonio Murenu

Ferruccio Deiana ci ha comunicato da scomparsa di Antonio Murenu, enotecnico 1951, avvenuta il 19 gennaio 2016 al suo paese natale, Settimo San Pietro presso Cagliari. Aveva diretto per molti anni la Cantina Sociale di Calasetta (CA).

Severina Cancellier

Erasmus Pau

Dopo lunga malattia è deceduto Erasmo Pau, enotecnico diplomato nel 1962. Ritornato in Sardegna diviene direttore tecnico della Cantina Sociale di Dorgali (NU), dove vengono molto apprezzate le sue competenze e capacità. Contemporaneamente ottiene la cattedra di insegnamento di matematica e scienze presso la Scuola Media dello stesso paese.

Anni dopo inizia ad interessarsi alla vita sociale del paese: viene infatti nominato consigliere presso l'associazione "Italia Nostra" e in seguito viene eletto Consigliere Provinciale.



Erasmus Pau: seconda fila a destra.

Era un uomo schietto, di alta levatura morale, obiettivo e amante delle tradizioni folkloriche sarde. Negli anni 2000 viene colpito da un male incurabile che lo porterà alla morte il 16 gennaio scorso.

Alla famiglia porgiamo le condoglianze dell'Unione.

Silvano Lorenzini

Lionillo Mazza

Ci ha lasciati il collega Nello Mazza, registrato alla anagrafe di Orsago erroneamente con il nome ufficiale di Lionillo.



Conosciutissimo da tutta la categoria degli enotecnici (si era diplomato nel 1951) e anche nell'ambiente politico della zona, impegnandosi anche nella Amministrazione comunale.

Ha visto nascere, e poi diretto fino al termine della sua attività, la Cantina Sociale di Orsago della quale era Presidente l'avv. Mazza, padre di Nello. Bravo e stimato tecnico è stato, tra l'altro, uno dei primi a sperimentare e lanciare in grande la produzione del vino novello, adottando una tecnica di sua creazione il cui prodotto fu ampiamente utilizzato dagli imbottigliatori del "novello". È stato anche promotore e Presidente di una grande cooperativa di maiscoltori.

La diletta moglie Maria Teresa, il figlio, le amate nipoti e i superstiti della sua classe alla Scuola Enologica lo ricordano con molto affetto e nostalgia.

Franco De Rosa

re che la divulgazione è un'arte vera e propria che rende possibile anche ai profani l'apprendimento di conoscenze che rimarrebbero altrimenti ad essi sconosciute. Un'arte che, come la musica e la pittura interpretano e trasferiscono profonde emozioni e sensazioni che elevano lo spirito per coloro che la sentono (la musica) e la vedono (la pittura). Così noi sul terreno sappiamo interpretare e trasferire scienza e tecnica a favore di coloro che ci leggono." Ai familiari le condoglianze dell'Unione.

Severina Cancellier

Giancarlo Mazzer



A fine gennaio è improvvisamente mancato Giancarlo Mazzer, enotecnico diplomato nel 1962.

Appena diplomato aveva trovato lavoro presso l'Azienda Agricola Cantoni di Tricesimo (UD), dove è rimasto per otto anni, trasferendosi poi alla Az. Agr. Palla di Dosson per altri tre anni. Successivamente passò alla Az. Agr. Co. Marco Loredan Gasparini a Venegazzù, dove è rimasto fino alla quiescenza. Nel 1972, in collaborazione con la moglie, aveva aperto una

Le nostre pubblicazioni

Francesco Gera

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

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

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

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

Severina Cancellier

La Vite ed il Vino nella provincia di Treviso

di Angelo Vianello e Antonio Carpenè.

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

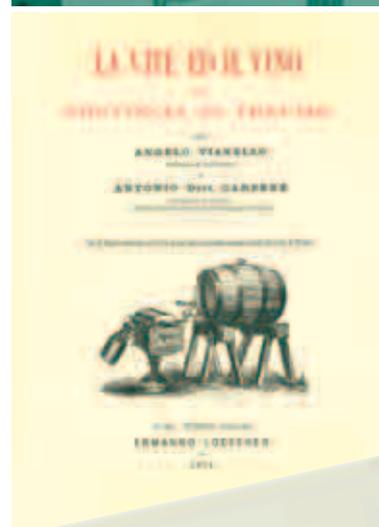
È la copia anastatica del libro pubblicato nel 1874 e che riportava i risultati di un'indagine sullo stato della viticoltura e l'enologia del trevigiano. Data la richiesta e la mancanza dei volumi, L'Unione ha provveduto nel 2011 alla ristampa di altre 100 copie. Il libro è accompagnato dalla interessantissima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

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

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