

Anno 2016
N. 2

NOTIZIARIO



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



IN PRIMO PIANO

Convegno e Assemblea

Numerosi gli ex Allievi presenti il 15 maggio in Aula Magna al 36° Convegno dedicato al ricordo dell'indimenticabile insegnante e presidente dell'Unione Carlo Miconi.

Riportati integralmente gli interventi di Giuseppe Cappelleri, Rosario Di Gaetano ed Enzo Michelet.

Il Museo "Luigi Manzoni"

È stato inaugurato sabato 14 maggio ed è stato presentato durante il Convegno dal professor Giuliano Mocchi.

Intermezzo sportivo

Presentazione al Convegno della nuova maglia del Rugby Conegliano.

Gli Incontri di classe

Si sono incontrati al di fuori del Convegno i diplomati del 1962, 1966 e due classi del 1991.

Editoriale

Questo numero del Notiziario è quasi interamente dedicato alla figura di Carlo Miconi, ex Allievo, per quaranta anni insegnante e ricercatore alla Scuola, e per il periodo 1992-1999 attivo ed importante Presidente della nostra Unione. Numerose le manifestazioni di stima e di affetto che ex Allievi ed il settore enologico gli hanno tributato. Al Vinitaly il 13 aprile scorso è stato presentato il ritratto scultoreo di Carlo Miconi commissionato da alcuni ex allievi coordinati dal Consorzio del Soave, e realizzato alla Accademia di Belle Arti di Verona dal professor Nicola Biondani con la collaborazione degli allievi Francesco Claus e Adriano Pagani (vedi pagina 5 del Notiziario 1/2016).

Il 25 novembre, primo anniversario della sua scomparsa, esso è stato posizionato sopra l'Aula Magna a fianco del busto di Italo Cosmo. Sulla lapide, offerta da Enzo Michelet e realizzata in marmo botticino, è stata posta la dicitura: "CARLO MICONI 1921 – 2015. INSEGNANTE DI CHIMICA E INDUSTRIE AGRARIE. MENTORE PER GENERAZIONI DI STUDENTI DI QUESTA SCUOLA".

Nello stesso pomeriggio è stato intitolato a Carlo Miconi il laboratorio di chimica ubicato sopra la cantina, che viene attualmente utilizzato sia dalla Scuola che dalla Università. Sulla gigantografia che ritrae Carlo Miconi al lavoro nel vecchio laboratorio di chimica, è stata riportata la scritta "CARLO MICONI 1921 – 2015. RICERCATORE FECONDO, INSEGNANTE INCISIVO, EDUCATORE SENSIBILE, MAESTRO DI VITA".

Gli ex Allievi erano presenti numerosi ad ambedue le cerimonie, manifestando ancora una volta la stima e l'affetto per un insegnante che tanto ha influito nella loro formazione personale e professionale.

La documentazione di questi due eventi è rinviata al prossimo Notiziario.

A voi tutti, un sentito augurio
di buone feste e di un sereno 2017



Designed by Kjaergaard / Freepik

SOMMARIO

- 1** Editoriale
- 3** Assemblea annuale
- 4** 36° Convegno dell'Unione ex Allievi
"Il ricordo di Carlo Miconi"
- 5** Il Ricordo del professor Giuseppe Cappelleri
- 6** Il professore Carlo Miconi di Rosario Di Gaetano
- 7** Il "Maestro" nel ricordo di Enzo Michelet
- 13** Il "Museo Luigi Manzoni" presentato dal professor Giuliano Mocchi
- 16** Le premiazioni e i riconoscimenti
- 19** Intermezzo sportivo con il Rugby Conegliano
- 20** Ed ora tutti a pranzo!
- 22** Come eravamo...
- 24** Incontri di classe
- 27** I neodiplomati a.s. 2015-2016
- 28** Un grazie a...
- 29** Notizie tristi
- 32** Le nostre pubblicazioni

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

exallievenologia@gmail.com

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, 53/C - 31020 Refrontolo (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 Russo

russolostefania@gmail.com

Stampa: Tipolito Scarpis, San Vendemiano (TV)

L'Unione ha dedicato il suo 36° Convegno annuale a Carlo Miconi ed i testi degli interventi presentati dai relatori intervenuti vengono riportati integralmente nelle pagine da 5 a 12.

Nel programma del Convegno abbiamo inteso dar spazio anche all'importante avvenimento della inaugurazione del Museo dedicato al professor Luigi Manzoni, insegnante, e poi preside anche del professor Miconi. La impostazione adottata ed i lavori effettuati, iniziati tra mille difficoltà a partire dal 2010, sono stati illustrati dal professor Giuliano Mocchi, che assieme alla professoressa Racco si è prodigato affinché tutto si svolgesse nei migliori dei modi. Anche il suo intervento viene riportato integralmente a partire da pagina 13.

Il 25 giugno è stata inaugurata a Refrontolo la nuova sede del Laboratorio enochimico ex allievi Scuola Enologica soc. coop. Il professor Giuseppe Grava, da sempre artista di fiducia di Carlo Miconi, ha realizzato la medaglia in bronzo che lo ritrae e che è stata posta su una lastra di marmo con la scritta "Al Prof. Carlo Miconi anima e guida di questo laboratorio".

Per ragioni di spazio rimandiamo al prossimo Notiziario la documentazione relativa a questo avvenimento come quella della importante cerimonia del 25 novembre scorso. Anche la documentazione relativa ai festeggiamenti per il 140° anniversario della Scuola Enologica di Conegliano ed il 110° di costituzione della Fondazione per l'Insegnamento Enologico ed Agrario, con una serie di iniziative e festeggiamenti svoltisi tra il 10 ed il 15 maggio, come pure la manifestazione "Enoconegliano" con la consegna dei premi De Rosa e Manzoni saranno oggetto di articoli nel prossimo Notiziario.

Severina Cancellier



SOSTEGNO ALL'UNIONE

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

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

Assemblea annuale



IN PRIMO PIANO

Domenica 15 maggio 2016 nell'Aula Magna ha avuto luogo l'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 un breve ricordo del professor Miconi a cui è dedicato il Convegno, apre i lavori della Assemblea.

Nel 2016 cadono due importanti anniversari: il 140° anniversario del Decreto di fondazione della nostra Scuola ed i 70 anni della istituzione dell'Unione ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano.

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, dato che la Scuola era seriamente danneggiata.

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 poi 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, sovrappeso dal 1917.

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

La Presidente ricorda i precedenti Presidenti dell'Unione: Dino Rui (1947-1951), Antonio Carpenè (1951-1978), Pietro Colussi (1978-1992), Carlo Miconi (1992-1999).



Relazione sulla attività svolta nel 2015. 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 che per il controllo e l'aggiornamento degli indirizzi. Ricorda che per il momento non è possibile la sola pubblicazione on-line del Notiziario, eventualità proposta da alcuni, dato che per l'Unione sono fondamentali i versamenti effettuati attraverso il Bollettino di versamento postale che viene 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 nel quinquennio precedente devono aver frequentato e superato il quinquennio di Viticoltura e di Enologia.

Notiziario. Si riesce a mantenere, anche con un po' di difficoltà, la scadenza di stampa del Notiziario oramai tradizionalmente codificata, verso Natale e verso Pasqua; il periodo di consegna dipende dalle Poste e purtroppo a volte si verificano spiacevoli inconvenienti, come vi abbiamo già comunicato attraverso il Notiziario. Attualmente l'Unione ha gli indirizzi di circa 4300 ex Allievi a cui viene

Resoconto finanziario 2015

Entrate	euro	15.118,00
Uscite	euro	15.367,84
Perdita di esercizio	euro	249,84

spedito il Notiziario, e, notizia confortante, anche alcuni giovani ci sono vicini collaborando con notizie, materiali fotografici ed articoli.

Dopo molto penare abbiamo felicemente concluso la travagliata vicenda con i promotori e finanziatori del busto del professor Luigi Manzoni, attualmente posizionato nell'atrio della Scuola aggiungendo sotto la lapide esistente una aggiuntiva con la seguente dicitura: "Busto donato da studenti e professori Anno Scolastico 1947-48".

Resoconto finanziario 2015.

Angelo Nardi presenta quindi il resoconto finanziario per il 2015.

ENTRATE. Nel 2014 l'unica fonte di finanziamento dell'Unione sono stati i contributi volontari degli ex allievi, per un totale di € 15.118,00 (versamenti posta, Banca, incontri di classe e da Convegno).

USCITE. Le uscite ammontano a € 15.367,84, di cui la maggior parte è relativa al Notiziario, per un totale di € 11.421,28. L'organizzazione del Convegno comprensiva della medaglia d'oro "Vittorio Ronchi", di affitto e assicurazione dell'Aula Magna e del brindisi in Bottega del Vino ammonta a € 1850,46.

Il contributo alla Scuola per la realizzazione del Museo Manzoni è ammontato a € 500. Per i distintivi degli

anniversari si sono spesi € 671,00 e per il sito Internet € 154. Seguono spese postali relative agli accrediti dei versamenti per € 286,90 e spese per tenuta Conto Bancario per € 164,90. L'assistenza software è di € 142,86; l'iscrizione all'Ordine dei giornalisti ammonta a € 180.

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 per quanto esposto.

La Redazione

36° Convegno dell'Unione ex Allievi "Il ricordo di Carlo Miconi"

Penso che sia superfluo sottolineare il rispetto, la stima e l'affetto di cui il professor Carlo Miconi godeva da parte chi lo conosceva, ex Allievi, l'ambiente enologico tutto, privati e cittadini.

E quanto egli si sia speso per la Scuola e per l'Unione, in qualità di ex allievo, di insegnante e ricercatore, di presidente (dal 1992 al 1999) e poi Presidente onorario dell'Unione.

Suo il merito di aver voluto e fortemente contribuito a realizzare il libro "La Scuola Enologica di Conegliano" pubblicato nel 1992 e nel 2010, alla soglia dei 90 anni, quello su "Luigi Manzoni, genetista alla Scuola Enologica di Conegliano.

Per suo volere fu ripresa la "Medaglia d'oro Carpenè" assegnata al miglior enotecnico uscito con il massimo dei voti e istituì la "Medaglia d'oro Vittorio Ronchi" riservata al miglior perito agrario.



A destra un bel ritratto del professor Miconi eseguito da Franco De Rosa.

Nelle foto, sotto da sinistra: la preside professoressa Damiana Tervilli, il saluto del professor Carlo Duso Presidente del Corso di studio in Scienze e tecnologie viticole, il professor Antonio Calò, presidente della Accademia Italiana della Vite e del Vino.



Sua l'idea di realizzare la Medaglia dell'Unione dedicata ad Arturo Marescalchi, la medaglia Pietro Caronelli, la "Medaglia Luigi Manzoni". L'Unione gli dedicò la "Medaglia Miconi". Tutte le medaglie, come anche la "Medaglia Carlo Spegazzini" sono opera dell'artista Giuseppe Grava. Per suo merito il Notiziario dell'Unione cambiò volto, e divenne pian piano quello che è attualmente, ci auguriamo, cioè un piacevole collegamento tra l'Unione e gli ex Allievi tutti.

Nel 2005 l'Unione aveva sviluppato nel 25° Convegno il tema dell'evoluzione della Chimica enologica alla Scuola di Conegliano, su cui aveva dissertato il prof. Giuseppe Cappelleri, anche oggi presente, con una successiva focalizzazione del professor Mario Castino, sulla importanza del lavoro svolto dal professor Carlo Miconi.

Vi rimandiamo a quel Convegno ed al Notiziario 2/2005. I sentimenti di rispetto, affetto e riconoscenza avevano portato gli ex Allievi a dedicargli una targa consegnatagli in occasione di quel Convegno, di predisporre una medaglia (ambidue ad opera dell'artista Giuseppe Grava) "per ringraziarlo del costante, fattivo ed affettuoso lavoro per la nostra Scuola, per la nostra Unione e per noi tutti anche singolarmente".



Il suo 90° compleanno era stato festeggiato in Bottega del Vino dove gli era stata consegnata una targa con la dicitura "Ricercatore fecondo, Insegnante incisivo, Educatore sensibile, Maestro di vita per molte generazioni di studenti". In questo Convegno si è voluto evidenziarne soprattutto le doti umane. Ne parleranno il professor Giuseppe Cappelleri dell'Istituto Sperimentale con cui collaborò, il professor Rosario Di Gaetano, che lo ebbe collega alla Scuola e l'enologo Enzo Michelet, il suo allievo che lo ebbe discepolo per molti anni.

Il Ricordo del professor Giuseppe Cappelleri



Il ricordo del prof. Giuseppe Cappelleri.

Prima di accingermi ad esporre il mio contributo sulla figura del professor Miconi, mi sia consentito di esprimere le mie congratulazioni per la celebrazione del 140° anniversario della Scuola Enologica di Conegliano. Congratulazioni cui si aggiunge il mio compiacimento per avere io avuto la fortuna di aver anche partecipato alle celebrazioni del 125° e del 100° anniversario nel 1976. Il che ritengo che possa testimoniare il mio apprezzamento per questa Scuola la quale, pur con i suoi 140 anni, può orgogliosamente vantarsi di mantenersi in linea con le moderne esigenze didattiche e attiva nelle iniziative complementari. Mi piace, infine, concludere questo mio inciso col rivolgere il mio

affettuoso saluto all'Unione ex Allievi che, con lodevole spirito di appartenenza, contribuisce non poco a mantenere viva l'immagine ed il prestigio della Scuola che ha formato i suoi associati.

Cerco ora di esporre quello che potrebbe essere il mio contributo sulla figura del professor Carlo Miconi. Ne sono stato sollecitato dalla presidente dell'Unione ex Allievi. Confesso che la proposta ebbe a crearmi non poco disagio – peraltro subito espresso alla stessa presidente – per un motivo molto semplice. Avevo conosciuto il professor Miconi verso la fine degli anni cinquanta, attraverso il noto professor Vettori allora docente di chimica presso la Scuola Enologica. Ciò in occasione di una mia nomina a membro di una commissione del Ministero dell'Agricoltura per l'aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi dei vini. Dovendomi quindi recare spesso a Roma per discutere su quel tema, trovavo utile consultare sia il professor Vettori come il professor Miconi: persone allora ben note per la loro preziosa e maturata esperienza in tema di analisi di mosti e di vini. L'incontro avveniva solo 2-3 volte l'anno ed i miei contatti si svolgevano sempre presso il laboratorio chimico

della Scuola con entrambi i docenti. Si parlava quasi esclusivamente di lavoro e, come si può ben immaginare, l'occasione offriva scarsi margini per favorire anche l'instaurarsi di importanti rapporti di amicizia.

In seguito i miei contatti con il professor Miconi sono stati quasi sempre inerenti il nostro lavoro. Ciò malgrado, sia pure non approfonditamente, ritengo comunque di aver potuto valutare l'uomo ed il docente Miconi. Persona seria ed abbastanza riservata, ma della quale si evidenziavano subito una indiscussa umanità non disgiunta da una naturale modestia. Doti, queste, che suscitavano rispetto in chiunque avesse avuto l'opportunità di conoscerlo. Doti, ancora, che si manifestavano soprattutto nei contatti didattici con i propri allievi nel laboratorio di chimica, ove ebbi più volte occasione di raggiungerlo e rimanere affascinato dal suo modo di stare con gli stessi. Più che il docente, mi sembrava il fratello maggiore che li guidava amorevolmente verso nuove esperienze. Li coinvolgeva, insomma, e li interessava a tal punto che, anche dopo vari anni, a lui si rivolgevano, certi di ricevere generosamente lumi utili ai loro problemi.

Giuseppe Cappelleri

Il professore Carlo Miconi di Rosario Di Gaetano



Introduzione

Col convegno di oggi rendiamo omaggio ad una persona che merita tutta la nostra stima e tutta la nostra riconoscenza, perché, riflettendo, tutti noi che lo abbiamo conosciuto, abbiamo ricevuto qualcosa da Lui, io personalmente tanto, per questo lo voglio ricordare, non solo come collega, ma anche come maestro: maestro di cultura e di vita e aggiungo, soprattutto, come un caro amico. Ed è proprio su questi punti che voglio sviluppare sinteticamente il mio pensiero per trasmettere, se ci riuscirò, le sensazioni che questa figura carismatica della Scuola Enologica di Conegliano riusciva a suscitare in tutto l'ambiente scolastico e non solo.

Collega

Come collega lo conobbi appena giunto in questa Scuola; fui assegnato al Reparto di Topografia, Meccanica e Costruzioni, quale assistente dell'ing. Bidasio, docente di materie di Genio Rurale e direttore dell'Osservatorio meteorologico.

Il prof. Miconi, sebbene fosse del reparto di chimica, veniva spesso in meteorologia, tantoché poi, nel 1975, andato in pensione il prof. Bidasio, assumerà Lui la direzione dell'Osservatorio. È in questo reparto che ci si trovava frequentemente a discutere col prof. Miconi: inizialmente, delle nuove tecniche di calcolo numerico, di cui Lui era affascinato (*ricordo le lunghe discussioni sui vari calcolatori elettronici che man mano apparivano sul mercato, ma anche l'interesse che mostrava verso questi nuovi strumenti poiché si accingeva alla prima pubblicazione delle tabelle enochimiche ed*

utilizzava, allora, un'Audit Olivetti che Lui stesso programmava mediante strane schede a perforazione); successivamente, di didattica, informatica applicata, concetti tecnici di chimica, fisica, matematica; discipline che conosceva benissimo (*grande estimatore del prof. Agostino Puppo, di cui collezionava tutte le pubblicazioni: testi di trigonometria, analisi matematica, geometria analitica, ed altro ...*).

In questo primo periodo, però, potevo giudicarlo solo per l'immagine che egli esprimeva a prima vista: persona distinta, curata, di poche parole, corretto e cordiale; però osservando come i colleghi più anziani, preside compreso (*prof. Aurelio Moretti*), si rapportavano con Lui, si percepiva un senso di particolare rispettosità e ciò diventava molto più palese quando si entrava nel reparto di chimica e si notava come il prof. Perrone (*uomo di cultura, due lauree, professore di Chimica, Caporeparto e direttore del Laboratorio di chimica c/o terzi*) si rivolgeva a Lui, al prof. Miconi, quasi sempre per qualche richiesta, con tono pacato, gentile, rispettoso.

Nelle riunioni degli Organi Collegiali, era sempre presente e puntuale, difficilmente interveniva nelle discussioni, ma quando chiamato in causa era di una chiarezza impressionante. Durante gli scrutini era sempre attento, serio e scrupoloso; non ricordo di averlo sentito, una volta, esprimersi con giudizio di valutazione sfavorevole verso un alunno.



Un giovane sorridente Carlo Miconi.

Quando entrai nei meccanismi della scuola, prima come aiutante del prof. Losco nella stesura dell'orario scolastico e subito dopo come componente del Consiglio di Presidenza, le varie mansioni mi portavano ad essere continuamente in contatto con tutti i colleghi; tutti avevano sempre qualcosa da chiedere; dal prof. Miconi non ho mai sentito una lamentela o una richiesta di privilegio. E quando a qualche collega lo facevo notare mi sentivo rispondere: "ma Lui è un Signore", come dire è di un'altra dimensione.

Maestro

Molti gli ex studenti che – una volta entrati nel mondo del lavoro, si sono trovati con problematiche impreviste o si accorgevano di non aver assimilato, in maniera adeguata, alcuni argomenti scolastici – ritornavano a scuola a chiedergli lumi e consigli.

Nel 1977 mi trovai ad affrontare la mia tesi di laurea, in seno all'Istituto di Idraulica Agraria di Padova, dal titolo: "*Applicazione critica delle moderne metodologie per il calcolo dell'ETP ai consumi idrici effettivi misurati a Conegliano*", Il Professor Miconi e la signorina Castellucci, futura signora Miconi, furono la mia ancora di salvezza; soprattutto il prof. Miconi che mi introdusse nelle radici profonde di questa Scuola. Tirò fuori dalle biblioteche di reparto i vari lavori di Manzoni e Puppo, perché erano il riferimento principale della mia tesi, e mi descriveva fatti e particolari inediti di quel ricco periodo sperimentale; le sue narrazioni esprimevano legame, riconoscenza e stima, sia verso gli autori: Manzoni e Puppo, che verso la struttura Istituzionale di allora. La lettura dei loro lavori, l'analisi e il raffronto delle diverse tecnologie, la ricca descrizione che il prof. Miconi apportava, costituirono un ruolo importante nella stesura del mio elaborato, ma soprattutto nella mia formazione didattica e professionale.

E questo fu solo l'inizio di un lungo percorso, spesso fatto insieme, e che per motivi di tempo accenno sinteticamente.

Andato in pensione nel 1983, il prof. Miconi affronta con particolare atten-

zione le cose che maggiormente gli stanno a cuore:

1) In primis, la realizzazione del libro che racconta la storia della Scuola. Lavoro lungo e certosino che Lui e la moglie Mara hanno condotto con tanta pazienza, passando in rassegna l'enorme archivio sotterraneo della Scuola, dove acari e polvere regnavano indisturbati. Anni di lavoro, con fotocopie e ritagli di pagine che venivano catalogate e accorpate; elementi che rappresentavano mattonelle la cui abilità del prof. Ulliana riusciva poi a cementare insieme per ottenere quel volume molto apprezzato e che adesso tutti conoscono: "LA SCUOLA ENOLOGICA DI CONEGLIANO". Con questa pubblicazione il prof. Miconi realizza un suo grande desiderio che prima era solamente un sogno e un grosso cruccio; infatti, ne parlava così: *...tante scuole hanno un libro che narra la loro storia, aprendo una finestra conoscitiva sia alle nuove generazioni che a quelle future, noi, che abbiamo un passato storico di eccellenza non abbiamo neanche un opuscolo che presenti questa realtà scolastica ...*".

2) Cura la versione italiana di un testo francese: Il controllo tecnologico del vino attraverso l'analisi.

3) Si adopera per l'Informatizzazione dell'Osservatorio Meteorologico al fine di automatizzarne la lettura e la registrazione di tutti gli elementi del tempo;

4) Mi convince e mi assiste ad elaborare un sistema informatizzato per effettuare automaticamente tutti i calcoli di laboratorio, utilizzando le Tavole da Lui pubblicate in modo dinamico per velocizzare enormemente le varie operazioni di calcolo ed eliminare gli errori accidentali;

5) Divenuto Presidente della "Unione ex-allievi della Scuola Enologica di Conegliano", riorganizza la gestione della stessa e la corrispondenza con tutti gli iscritti; inoltre, aggiorna la struttura e la veste grafica del relativo notiziario;

6) Si adopera e contribuisce a rendere funzionante e funzionale l'orologio della facciata principale della Scuola. Sentite cosa scriveva nel notiziario n. 2, ott. 1992. *"L'orologio è ancora fermo: purtroppo la strana situazione denunciata nel precedente 'Notizia-*

rio' non è ancora cambiata. I giornali locali ogni tanto ne parlano, ma siamo ben lontani da una presa di posizione pubblica; e del resto, in questi ultimi mesi i tempi si son fatti maledettamente difficili in tutti i settori." Questo gli comporterà, per qualche anno, il divieto di accesso alla Scuola da parte dell'allora Preside.

Amico

Ma il prof. Carlo Miconi è stato soprattutto un grande amico di tutti, un uomo di cultura, rispettoso e umile, sempre disponibile per consigli e suggerimenti, sempre in maniera pronta e disinteressata, mettendo a disposizione degli altri tutta la sua esperienza e l'enorme bagaglio delle sue conoscenze. Grazie per l'attenzione.

Rosario Di Gaetano

Incontro-lezione di Carlo Miconi con ex allievi in aula di degustazione.



Il "Maestro" nel ricordo di Enzo Michelet



L'intervento dell'Allievo Michelet.

Mi trovo per la terza volta in questa Aula Magna con voi per parlare del professor Carlo Miconi: la prima era

stata nel 2005 per presentare, dopo un sostanziale lavoro di aggiornamento, il suo libro Misure densimetriche e rifrattometriche. La seconda è stata in occasione dell'Anno internazionale della Chimica il 22 dicembre 2011. Oggi, purtroppo per la prima volta, lui non è qui con noi. In tutte e due le precedenti occasioni era la sua figura professionale di chimico ad essere l'argomento del mio intervento. Questa volta vorrei parlare del prof. Miconi da altri punti di vista, meno usuali, per ricordare e comprendere meglio la persona che è stata.

Ringrazio fin da subito la moglie Mara Castellucci, che è qui con noi, per la gentilezza che ha avuto nell'aiutarmi

a completare questo intervento con tanti particolari.

Miconi è stato insegnante stimato e amato da molte generazioni di studenti di questa Scuola ma, forse per altre, potrebbe essere un illustre sconosciuto. Tutto passa, tutto diventa obsoleto però non dobbiamo dimenticare che quello che siamo ora è dovuto ai capisaldi, alle fondamenta costruite con fatica da altri che ci hanno preceduto. Miconi è stato senza dubbio uno di questi costruttori. Miconi non ha mai distrutto ma ha sempre conservato e costruito.

Per quanto mi riguarda, mi trovo a parlare della persona alla quale devo, senza mancare di riconoscenza a

tutti gli altri Insegnanti che ho avuto in questa Scuola, una profonda gratitudine per gli insegnamenti sia scientifici che morali che mi ha trasmesso, contribuendo così in modo fondamentale allo sviluppo della mia vita umana e professionale.

Per chi, come me, è stato lungamente al suo fianco, parlare di lui è come aprire una finestra su un magnifico panorama davanti al quale ci si sente piccoli, intimoriti e come presi da una vertigine. Mi sentivo piccolo davanti al suo sapere, intimorito dalla sua austerità e spaventato dalla sua rigidità. Ero però sereno, colpito da quei tratti del viso distesi, tranquilli, lineari, dominati da occhi vivaci e sorridenti, specchio della sua bella anima. Percepivo che mi avrebbe capito e che avrebbe cercato di soddisfare le mie curiosità e i miei dubbi. In certi momenti, mentre osservavo il volto di una persona soddisfatta, rilassata nei tratti e nei modi, coglievo quella consapevolezza di chi sta riuscendo a realizzare il proprio progetto di vita. Non una vita, come quella peraltro di moltissime persone, che sfilava veloce tra distrazioni e piccoli ma insignificanti gesti quotidiani, bensì una vita vissuta avendo la coerenza di vivere e lavorare con equilibrio e semplicità, facendo di vita e lavoro una sola cosa.

Quando si parla di Miconi diventa difficile, se non impossibile, scindere l'uomo dallo studioso: una sua

grande qualità era la capacità, quasi gioiosa, di riflettere sui problemi non solo analitici. Si buttava a capofitto in essi e solo dopo averli risolti, usciva trionfante dal suo studio con l'espressione sorniona che lo caratterizzava. Riteneva, cosa che può apparire sicuramente strana ai più, che la soddisfazione di venire a capo di un ragionamento, fosse forse la più piacevole e soddisfacente delle attività umane, quella che almeno a lui produceva più endorfine. Il suo intero progetto di vita era semplice e solido, concentrato nella realtà del momento che stava vivendo, questo comportava un modo di ragionare e di affrontare le cose, coerente e razionale. Me lo conferma il ricordo che il professor Mario Castino, in questa Aula Magna in occasione del 25° Convegno, parlando dell'opera del professor Carlo Miconi affermava la modernità e ancora attualità dei suoi scritti e si domandava: "Che una profonda conoscenza della chimica abbia inciso sul modo di proporsi così moderno, così serio, nel senso più elevato del termine, del prof. Miconi?". A questa domanda seguiva la considerazione che: chimica e matematica sono bestie nere, sia per studenti sia per larghe fasce della nostra società, e che è appurato che tale repulsione per le scienze esatte è dovuta al fatto che bisogna riflettere. Riflettere porta a una serie di conseguenze, sul modo di ragionare e di affrontare i proble-

mi, alquanto estranee al prevalente stile nazionale, fatto di paroloni vuoti e da pseudo ragionamenti senza fondamenti seri e dimostrati."

Miconi era veramente una bella persona perché mai anteponeva le proprie necessità a quelle degli altri oppure era preso dal proprio io, anche se ne avrebbe avuto tutta la facoltà. Era sempre pronto ad ascoltare e agire, per aiutare ed elargire consigli a qualsiasi ora di qualsiasi giorno, specialmente se a chiedere aiuto era un suo ex allievo.

Stiamo parlando di un uomo profondamente onesto nella forma più ampia del significato della parola, che estendeva questa ormai rara qualità, a qualsiasi suo agire: sia scientifico sia umano.

Il suo modo di operare era metodico, logico, lineare, conciso, efficace nell'esposizione dei concetti. Questo si nota con molta evidenza nelle sue pubblicazioni dotate di chiarezza espositiva, concretezza e precisione di grandi livelli. Bello era anche il suo modo di scrivere, caratterizzato dallo svolgere fluido, chiaro, semplice, conciso senza retorica o divagazioni.

Le sue erano ricerche fatte con fatica, con applicazione, erano il frutto di una grande passione che faceva superare anche la mancanza di mezzi. In questo caso si apprezzava il suo ingegno nel manipolare, adattare e costruire l'attrezzatura analitica per sopperire a tali mancanze di materiali. Si divertiva a dire che i grandi risultati si ottenevano con ispirazione ma anche con tanta traspirazione, anticipando di molti anni i risultati di una ricerca dell'Università di Cambridge del 2006 che afferma: che le capacità che in alcuni casi definiamo talento o addirittura genio non sono il frutto di un dono della natura con cui veniamo al mondo, bensì il risultato di una combinazione di abilità innata, istruzione di alto livello e una montagna di lavoro.

Tutte le sue pubblicazioni sono di una coerenza e personalità spiccate, frutto solo del suo lavoro solitario, cosa abbastanza strana nell'attuale mondo scientifico, dove la collaborazione con altri Autori aumenta il numero delle pubblicazioni e quindi le "quotazioni" intellettuali. Queste furbie non facevano parte del mondo di Miconi, anzi ne stava lontano e mai

Il giovanissimo allievo Carlo Miconi, il primo in piedi da sinistra, in cui già si evidenzia il caratteristico sorriso.



valutava un Autore "per il peso della carta delle sue pubblicazioni".

Mai accomodante, con qualche affondo di un'ironia sferzante per il malcapitato che gli aveva posto il fianco per la faciloneria o per la poca argutezza con cui affrontava i problemi. A volte anche ironico ed esilarante, ma sempre garbato contro chi aveva la sfortuna di incontrare gli affondi saettanti della sua lucida logica, fosse esso uno studente oppure anche molto di più.

Il carattere era riservato e intriso di un'innata modestia, caratteristica questa dei valligiani, quale era lui in origine, essendo nato a Fondo il 15 giugno del 1921.

La famiglia prima di arrivare a Conegliano nel 1931, dove Miconi vivrà per più di ottanta anni, da Fondo si trasferisce prima a Vicenza, poi in provincia di Rovigo a Ficarolo, poi ancora a Monte Olimpino in provincia di Como. Di Monte Olimpino ricorda la sua commozione di bambino davanti al piccolo monumento ai Caduti, sentendo gli squilli di tromba e le note della Leggenda del Piave; la stessa rimasta immutata, la avverte durante le celebrazioni dell'Anniversario della Vittoria l'8 novembre 1998 a Conegliano. Su questa occasione, annota amaramente nel Notiziario, "ero presente come Presidente dell'Unione, ma pochi sono stati i cittadini e...ex allievi che vi hanno partecipato".

Il padre marchigiano, Maresciallo di Finanza, era un uomo di grande intelligenza e cultura e il figlio Carlo lo adorava per questo: aveva tirato su i figli non a fiabe ma a poemi epici, infatti non era Pinocchio quello che lui leggeva ai figlioletti, ma la Gerusalemme liberata di Torquato Tasso. Fu suo padre che, vedendo un giorno un disegno a carboncino del figlio di tredici anni, spera che quella sia la sua vocazione e lo mostra ad un insegnante della scuola di avviamento che Miconi frequentava, ma questi lo delude non dando nessun peso al ritratto. Eppure riproduceva in modo ammirevole la faccia di un ragazzino, tratta da un quadro di Murillo, il pittore spagnolo che eseguiva i più bei ritratti di bambini. Il padre rimase deluso perché capiva e sentiva che il figlio possedeva anche una notevole predisposizione artistica. Questa inclinazione si intuisce anche dai disegni



Una esercitazione di laboratorio con l'allievo Francesco Menegon.

particolareggiati dei suoi apparecchi, ma passione e capacità si vedono in maniera più forte nei disegni artistici in cui si diletta.

Nessuno comunque lo immaginerebbe precursore degli odierni writers, mentre giovanissimo disegna su di un muro della sua casa di fronte alla Scuola Enologica, un enorme Mickey Mouse con tanto di coniglietto e uccellino vicini.

A completare il profilo di una mente tanto scientifica quanto artistica c'era, tra i suoi sogni nascosti, quello di imparare a suonare il pianoforte.

Era un bambino precoce: a cinque anni è iscritto alla seconda elementare ma in quarta perde l'anno per una polmonite che poi cronicizza in bronchite ed è seguita dal morbillo. Forse, in seguito a questi guai polmonari, si sviluppa l'asma che lo disturberà per molti anni, fino alla fine del servizio militare che terminò per congedo, proprio a causa di un enfisema polmonare e catarro bronchiale; è questo che gli evita, essendo stato sorteggiato, la spedizione in Russia come Sottotenente di artiglieria. A questo proposito, ricordava divertito, il mezzo dispiacere di sua madre nel non vederlo fumare a causa dei problemi respiratori qualche sigaraccio puzzolente, come un vero uomo.

La sua percezione che la mamma lo voleva uomo tutto di un pezzo, la ha da bambino, quando a malincuore lo lascia insieme al padre alla caserma della finanza di Passo Monte Croce Comelico, con lo scopo di una vacanza che alleviasse i suoi guai polmonari per mezzo dell'aria pura di montagna. In quell'occasione di allontanamento dalla madre, ricordava

il suo comportamento da ometto e di essere riuscito a ricacciare indietro una lacrima, per non dare un dispiacere e forse deludere la mamma che se ne andava. Quel periodo al Passo fu l'occasione di diventare, seguendo il padre, un raccoglitore di funghi porcini. Ne trovarono tanti da riempire una grande valigia e fu trionfale il loro ritorno alla pianura.

Dopo l'Avviamento Commerciale, passa l'esame per l'ammissione al corso superiore della Scuola enologica, e a diciannove anni nel 21 maggio del 1940, diventa Perito agrario. Dopo qualche mese, per iscriversi alla Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, affronta gli esami di Italiano e Cultura generale al Liceo scientifico Righi di Bologna superandoli con un brillante nove in Italiano e otto in storia. Nello stesso anno, il 16 ottobre, accetta un breve periodo d'insegnamento con anche l'incarico alla direzione del Corso di Avviamento professionale agrario di Mogliano Veneto.

L'Italia è già in guerra dal 10 giugno del 1940 e il 28 febbraio del 1941, come altri diplomati della Scuola è chiamato alle armi.

Durante il periodo militare riesce a dare qualche esame; continuerà a studiare ancora mentre lavora alla Scuola, fino al 6 novembre 1947 quando darà il suo ultimo esame, quello di Botanica. Questo abbandono degli studi universitari è visto con profondo rammarico dal preside Luigi Manzoni, al quale, Miconi non riusciva a far capire che l'impegno necessario per mandare avanti il laboratorio mal conciliava con quello necessario per studiare e laurearsi.

È dal 1943 che è alla Scuola Enologica di Conegliano, chiamato a sostituire il professor Putti con il compito di assistente alla cattedra di Chimica e incaricato alle analisi nel Laboratorio di Chimica agraria annesso all'Istituto.

Mentre gli Alleati sbarcano in Normandia nel giugno del 1944, nel giro di quarantotto ore, la Scuola è evacuata e occupata dai soldati tedeschi. L'edificio scolastico principale diventa ospedale militare, la Bottega del vino diventa cucina e la casa del preside Manzoni diventa infermeria.

Miconi, possedendo un lasciapassare tedesco, nei momenti immediatamente precedenti all'occupazione della Scuola, aveva organizzato il gravoso salvataggio dell'attrezzatura del Laboratorio trasferendola in varie sedi di fortuna, come al piano terra della Torre dei Calzavara a Collalbrigo e in una stanza nell'angolo est della Cantina della Scuola.

Il prof. Miconi mi raccontava in particolare il trasferimento delle bilance analitiche a Collalbrigo, da lui effettuato cavalcioni di un bue con le bilance in mano per ammortizzare gli sbalzi dovuti alle strade sconnesse. In quella circostanza altro materiale del laboratorio era stato preventivamente spostato a Cison di Valmarino, mentre altro ancora era stato nascosto nel seminterrato della Scuola dentro a dei cassoni. Per fortuna la destinazione della Scuola occupata, era stata quella di diventare un ospedale: le vistose croci rosse in campo bianco dipinte sul tetto la preservarono dai bombardamenti indirizzati sulla vicina stazione ferroviaria, o forse, venne risparmiata, come si ipotizzò più tardi, perché al suo interno funzionava una radio clandestina.

I danni però ci furono lo stesso, in quanto le truppe tedesche con i repubblicani e anche con i civili, fecero sì che molto materiale andasse perso e molto venisse distrutto o danneggiato. Nel solo gabinetto di Scienze, ad esempio, andarono rotti i vasi di vetro con i campioni di uva preparati da Manzoni con la sua tecnica di conservazione che prevedeva la protezione sotto vuoto e anidride solforosa per proteggere i preparati con colore verde della clorofilla, il giallo o rosso della carotina e xantofilla e la formalina per conservare i colori

dovuti alle enocianine. Scriveva Manzoni a tal proposito: "l'assistente di Chimica Miconi, ha provato con esito del tutto positivo, a conservare alcuni fiori delle piante di Liriodendron tulipifera, quelle del viale di accesso alla Scuola". Anche il laboratorio di chimica fu danneggiato in quanto i banchi del laboratorio furono gettati dalle finestre e andarono a fracassarsi nel cortile, insieme alle gradinate di legno delle aule, il tutto fu poi bruciato nella cucina della Bottega del vino.

Miconi non aveva abbandonato la Scuola nemmeno nei momenti più pericolosi. Dalla terrazza del laboratorio, ricordava, di avere sentito il disastroso bombardamento di Treviso, da parte di 159 bombardieri Alleati, che aveva causato 1600 morti del 7 aprile del 1944. In quel periodo solo la strada Pontebbana separava la sua casa da quella del Preside: mentre dorme, alle undici della sera del 19 gennaio 1945, è ricoperto dai vetri per lo spostamento d'aria quando la casa del Preside è colpita da una bomba di Pippo, il caccia alleato che bombardava di notte qualsiasi luce vedesse.

Solo allora si decide di raggiungere la famiglia, già da qualche tempo sfollata a Collalbrigo.

Appena avuto l'incarico alla Scuola si era impegnato nel 1944, in collaborazione con il prof. Mario Procopio, che poi sostituirà per tre anni nell'insegnamento, alla stesura di guide alle analisi sotto forma di dispense a ciclostile e a stampa, sotto il ti-

to "Problemi dell'enochimico", e nel frattempo compila varie note di laboratorio che pubblicava nella "Rivista di viticoltura e di enologia".

Tutti scritti che, secondo lo stile di Miconi, scendono rettilinei fino ai più minuti particolari, con la sola preoccupazione di essere chiaro e capito. Non tralascia neanche la parte storica dei metodi, sia per giusto onore a chi aveva tanto tribolato per la loro messa a punto, sia per spiegare la loro evoluzione legata alle nuove conoscenze, ma anche eventualmente per spiegare come mai certi metodi erano obsoleti e quindi abbandonati oppure ammodernati.

Il dato analitico ottenuto secondo la metodologia di lavoro del prof. Miconi, è sempre sensato e di qualità, perché lui stesso per primo, ammette la possibilità di errore e quindi consiglia sempre l'analisi almeno in doppio, meglio se in triplo. Ricorda sempre anche l'esistenza dell'incertezza dei risultati e la presenza di campioni che inspiegabilmente hanno un comportamento anomalo.

L'attività didattica e quella di coordinamento in campo analitico, sono continuate nei decenni seguenti, accompagnate da sperimentazioni, per la messa a punto di metodi d'analisi e di perfezionamento di attrezzature, preoccupandosi sempre per la scarsità o l'inadeguatezza delle apparecchiature nei laboratori di cantina. Questa produzione scientifica è raccolta in una sessantina di pubblicazioni, che hanno fatto del Laboratorio di chimica della Scuola enologica di Co-

L'incontro con i diplomati del 1950 "quelli della cambiale".



negliano, nei primi anni settanta, uno tra i più attivi e qualificati in campo nazionale. Certamente, in mezzo secolo di attività, il suo contributo all'enologia nazionale è stato notevole e il riconoscimento più evidente gli è stato dato dai suoi ex Allievi che non hanno mai tralasciato di ringraziarlo in ogni possibile occasione in cui si parlava di Lui.

È probabile che la grandezza di uno studioso e di un insegnante, oltre che con il lavoro scientifico prodotto, si misura con l'affetto, il ricordo e la stima che riesce a suscitare anche dopo molti anni nei suoi allievi. Questo certamente è il suo caso, quello di una grande persona, ricordata con affetto per quello che generosamente ha dato ai suoi allievi, che non lo dimenticano, anche per quelle frecce impietose, ma mai gratuite e umilianti, che però tra il velato divertimento degli altri allievi devastavano il malcapitato ma lo stesso facevano riflettere.

Va ricordato anche con la stima dovuta ad un uomo che ha fatto della modestia, della bontà e capacità di non arrendersi le sue più alte caratteristiche morali e i pilastri della propria vita. Rimase al Laboratorio della Scuola fino al 1976, quando per una difficile situazione interna, la struttura subì una riduzione dell'attività tanto che poco tempo dopo cessò l'attività.

Nel 1983, dopo quarant'anni di vita scolastica, lascia l'insegnamento e si dedica per otto lunghi anni, insieme alla moglie Mara Castellucci, alla ricerca tra le polveri degli archivi del materiale utile alla compilazione con il prof. Mario Uliana del volume La scuola Enologica di Conegliano, edito nel 1992.

Nel 1976 a seguito di un'idea di Antonio Bozzoli e di alcuni ex allievi, è fondato il Laboratorio Enochimico, con lo scopo di affiancare quello della Scuola che era in via di chiusura. All'atto costitutivo dal dott. Sartorio, Notaio in Conegliano oltre ai fondatori, ero presente come primo analista affiancando il professor Miconi che prestava la sua vasta esperienza come consulente d'eccezione.

Fu appunto una buona idea, scarsa però di mezzi: l'attrezzatura era costituita da un banco centrale regalato dalla cantina di Ponte di Piave, un paio di sedie e scrivanie ereditate dalla

chiusura dello Stabilimento enologico La Grassa, alcune pipette ed un ebulliometro. Miconi, come era nel suo stile, si gettò a capofitto e io affascinato a seguirlo, lavoravamo giorno e notte, anche se con strumenti di fortuna. Come quando il Consorzio delle cantine sociali La Marca, diretto allora da Antonio Bozzoli, ci prestava locali e strumenti per produrre le soluzioni per analisi, permettendoci in questo modo di raggranellare qualche soldo per acquistare le attrezzature fondamentali.

Abbiamo lavorato insieme dal 1973 fino al 1987. Poi, con il suo aiuto, anche se i tempi erano ancora immaturi per riconoscere l'utilità dell'analisi nel produrre vino di qualità, lasciai in buona armonia il Laboratorio Enochimico per applicare l'analisi chimica all'analisi sensoriale ed alla tecnologia, in un mio laboratorio di analisi e consulenza.

Negli anni cinquanta Miconi si è interessato ripetutamente e profondamente alla demetallizzazione dei vini con ferrocianuro di potassio, nell'intento di divulgare la corretta tecnica, e di chiarire, dopo la legalizzazione di tale pratica, le prescrizioni del legislatore. Le sue penetranti osservazioni sulle burocratiche regole previste dal DPR n 162 del 15.02.1965, che consentiva finalmente l'attuazione del trattamento al ferrocianuro, sono di un buonsenso e di un senso pratico a volte inusuali in un ricercatore.

Nelle sue battute il senso ironico non è mai mancato, sia si discutesse di metodi di analisi o di legislazione. Un'ironia quasi paterna, volta a mettere in luce, incongruenze e assurdità sempre grazie alla sua proverbiale lucidità e linearità mentale.

Nel 1980 l'Associazione Enotecnici Italiani assegna al prof. Miconi il "Grappolo d'oro" con una motivazione che ben chiarisce la sua attività professionale: "Egli è sempre stato ed è tuttora l'Insegnante che ogni giorno scende idealmente dalla cattedra per seguirci in cantina, sempre pronto a collaborare per la risoluzione di numerosi problemi che la tecnica enologica ci ripropone."

Il rapporto di un allievo con Miconi infatti, continuava per tutta la sua carriera professionale, quasi se attraverso un cordone ombelicale mai definitivamente staccato, passassero

sicurezza, informazioni e risoluzioni ai problemi dell'ex allievo.

Nel 1981, su parere del Consiglio Nazionale della Pubblica Istruzione, il Ministro gli conferì senza concorso, la cattedra per l'insegnamento della Chimica e delle Industrie Agrarie negli istituti tecnici agrari, quale persona di "riconosciuta singolare perizia". È stato relatore nel 1961 e 1966 nel Corso nazionale di aggiornamento per enotecnici.

Nel 1973 ha pubblicato Misure densimetriche e rifrattometriche, edito dalla sezione veneta dell'Associazione Enotecnici Italiani, un'opera di estrema utilità per l'analista, che verrà poi aggiornata e ampliata e quindi distribuita nel 2005 dall'Unione ex allievi. Non c'è stato banco di analisi enochimica, che non abbia visto a fianco a un ebulliometro, a un distillatore, a un rifrattometro, a una bilancia idrostatica, a un densimetro o a un picnometro questo importante volume ricco di spiegazioni e tabelle.

Nel maggio del 2010 a 89 anni pubblica insieme alla odierna Presidentessa Severina Cancellier Luigi Manzoni genetista alla Scuola enologica di Conegliano.

Altri Autori hanno cercato la sua collaborazione nelle loro pubblicazioni: il Dr. Lamberto Paronetto ha fatto curare al Professore il capitolo riguardante il trattamento al ferrocianuro negli Ausiliari chimici, fisici, biologici in enologia e lo stesso fece il Dr. Tullio De Rosa per Tecnologia dei vini bianchi.

Ha anche collaborato alla compilazione della parte analitica di tre edizioni del "Manuale dell'enologo" di Claudio Marescalchi e di due edizioni di "Le vin de l'analyse a l'élaboration di Delanoe-Maillard-Maisondieu", nella versione italiana "Il controllo tecnologico del vino attraverso l'analisi"; suoi articoli si trovano nelle riviste Enotecnico e Vini d'Italia e nel Notiziario dell'Unione ex Allievi.

Curiosamente il primo articolo per Vini d'Italia lo firma non come Carlo Miconi ma come Decio.

È stato dal 1980 socio corrispondente dell'Accademia Italiana della vite e del vino per poi nel 2014 diventarne socio ordinario; è stato anche membro del Comitato scientifico della Rivista di viticoltura e di enologia. Oltre al Grappolo d'oro ha avuto altri



Foto a sinistra: 1993. Il presidente dell'Unione Carlo Miconi con il suo predecessore Pietro Colussi.



Foto a destra: Carlo Miconi con il piatto celebrativo dell'incontro dei diplomati del 1968.

importanti riconoscimenti: nel 1994 a Verona gli è stata attribuita la Medaglia d'argento di Cangrande; nel 1998 il Premio Civiltas del Comune di Conegliano; nel 1999 il Premio Targa d'Oro Giuseppe Morsiani; nel 2001 il Consorzio di Tutela del vino Prosecco Conegliano-Valdobbiadene gli assegna il Premio Schiratti.

Dal 1992 al 1999 è stato attivissimo Presidente dell'Unione ex Allievi e, fino alla sua scomparsa, ne è stato Presidente onorario. Sotto la sua guida molte sono state le sue proposte che hanno fatto riprendere energia a questa Associazione. Tra le più importanti si ricordano la ripresa dell'assegnazione del Premio medaglia d'oro Antonio Carpenè per il migliore enotecnico diplomato; l'istituzione del Premio medaglia d'oro Vittorio Ronchi, da assegnare al migliore perito agrario diplomato; la Medaglia di bronzo dell'Unione dedicata ad Arturo Marescalchi, per premiare gli ex allievi particolarmente generosi.

Nel 1997 decide di far coniare la Medaglia ricordo del professor Luigi Manzoni e dei suoi Incroci, in occasione del 20° Convegno degli ex allievi della Scuola enologica di Conegliano a lui dedicato.

Nel 2001 durante il 21° Convegno gli è stata conferita la Medaglia d'Oro dell'Unione, e nel 2005 in occasione del 25° Convegno dedicato alla Chimica enologica a Conegliano l'Unione lo festeggia per l'ormai prossimo 84° compleanno consegnandogli una targa

con una sua immagine prodotta dallo scultore prof. Giuseppe Grava.

Più di tutti è lui stesso che indirettamente che esprime il suo carattere e sintetizza la sua vita nell'ambito della Scuola, durante la consegna della targa dell'Unione ex allievi come riconoscimento ai suoi meriti in occasione del suo 84° compleanno: ".... Se prima avevo un po' di coraggio, ora, dopo le parole del professor Castino, che ringrazio di cuore, sono del tutto svuotato... Nei momenti più felici della Scuola ero considerato quello della *stechiometria*, l'ostacolo temuto dai ragazzi. Nel 1973 diventai *quello delle tabelle*, riapparso oggi in nuova versione. Passando nei ranghi dell'Unione ex allievi come Presidente sono diventato grazie a Grava *quello delle medaglie*. Ora sono qui, festeggiato, e vi ringrazio, ma chi veramente mi conosce sa che mi trovo a disagio... Potendo, vorrei fuori dall'Aula Magna. Io spero di essere ricordato anche per quello che tredici anni fa è riuscito, caparbiamente, a presentare l'unico volume di storia della nostra Scuola, scritto magistralmente dal professor Mario Ulliana, e faticosamente preparato da me e da una persona che sta qui, in seconda fila: mia moglie."

"Forse già nella mia data di nascita", scherzava da Presidente, "c'era il segno della mia predestinazione a chiedere contributi per gli scopi sociali dell'Unione ex Allievi". Infatti i primi numeri del conto corrente po-

stale dell'Unione sono 15 6 21 3 11: giorno, mese, anno, ora della nascita di Miconi, il 3 probabilmente diceva sornione, sarà stato il mio peso. Questi non erano gli unici numeri a lui legati, che in qualche modo lo facevano sentire di appartenere alla Scuola: con Regio Decreto del 9 luglio 1876 nasce la Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano e il 9 agosto nasce Teresa Bet, sua madre.

Non finisce qui la serie di coincidenze: dopo poco più di un mese dalla nascita di Miconi, il 20 luglio 1921, c'è la posa della prima pietra dell'attuale edificio della Scuola Enologica e il 10 agosto nasce mio padre, suo compagno di giochi nell'Oratorio di San Martino e Rosa. Grazie ad un'amicizia di infanzia ho avuto la possibilità di entrare come volontario nel Laboratorio della Scuola e diventare poi suo assistente.

Carlo Miconi ora ci ha lasciato, ma la sua saggezza e ironia ci fanno ancora riflettere e sorridere per quando diceva: "non so se mi dispiacerà lasciare questo mondo; certo che lassù di fronte a San Pietro magari mi trovo per essere giudicato insieme al peggior delinquente di questo mondo e, davanti alla mia sorpresa dopo che questo ha avuto il suo perdono, San Pietro mi dirà: vedi Carlo, quello non sapeva che stava facendo del male. Non se ne rendeva conto. Mentre tu, che ti reputi migliore... tu lo sapevi e hai potuto evitarlo".

Enzo Michelet

Il “Museo Luigi Manzoni” presentato dal professor Giuliano Mocchi



Sig. Presidente dell'Unione, Egregi ex allievi e familiari, desidero ringraziarvi per essere vostro ospite e della possibilità che mi viene offerta di parlare ancora una volta del prof. Luigi Manzoni e del museo a lui dedicato inaugurato appena ieri, sabato 14 maggio 2016, nel corso della celebrazione del 140° della nostra Scuola.

Ricordo che nel 2010, in occasione dell'annuale assemblea dell'Unione ex allievi, sempre in questa Aula Magna si tenne il convegno su L. Manzoni con presentazione del libro “Luigi Manzoni, genetista alla Scuola enologica di Conegliano” di Carlo Miconi e Severina Cancellier, ed io presentai allora all'assemblea il progetto per la realizzazione del “Museo Manzoni”, un'idea partorita assieme alla professoressa Raco; lo definimmo un sogno, nella speranza che un giorno si potesse realizzare. Ebbene è accaduto!

Abbiamo riordinato, restaurato e reso fruibile il materiale scientifico e le molte strumentazioni utilizzate da L. Manzoni che erano conservate nello storico reparto di Scienze dell'Istituto. Ora è possibile, grazie all'allestimento realizzato in funzione del nostro percorso museale, conoscere da vicino i luoghi dove Egli lavorò e studiò, per far rivivere la sua attività scientifica e le sue ricerche anche attraverso i documenti, diplomi, manoscritti, onorificenze, medaglie, che la fam. Manzoni con grande generosità ci ha fornito. Abbiamo cercato perciò di valorizzare i reperti scientifici espo-

nendoli e ambientandoli come un tempo, per cercare di far comprendere come venivano utilizzati;

Ricordo, per esempio, che è stato ricreato il laboratorio di fitopatologia, botanica e zimotecnica, o meglio, è stato semplicemente spostato di pochi metri dal contiguo laboratorio di scienze all'attuale museo; esso conserva tutti i banconi ed i materiali originali ancora in buono stato.

Perciò il museo Luigi Manzoni rappresenta un doveroso riconoscimento alla molteplice attività del professore, un piccolo museo, ma per noi particolarmente significativo.

Se pensiamo che proprio oggi che festeggiamo il 140° della nostra Scuola, ben 1/3 di questo lungo periodo è stato segnato dalla presenza e dall'opera continua del prof. Luigi Manzoni, dapprima come insegnante

e poi come preside (1912-1958) e in tutti questi anni egli non abbandonò mai la ricerca nonostante gli impegni connessi al ruolo di preside, ritengo che a ragione si possa parlare nella nostra Scuola di Era Manzoni.

Inoltre fra tutti i presidi della Scuola Enologica Egli è secondo, come anni di reggenza (27 anni, dal 1932 al 1958) solo a Michele Giunti (28 anni). E merita qui ricordare anche un altro fatto che accomuna questi 2 presidi: entrambi risollevarono le sorti della Scuola oltraggiata dalle guerre: Manzoni dopo la II Guerra Mondiale, mentre Giunti ancor prima fece rinascere la Scuola dalle rovine della Grande Guerra.

Dunque Manzoni dopo la Seconda Guerra Mondiale si dedicò da preside, con pazienza, determinazione e competenza alla ricostruzione dei

Alcune immagini del Museo.



locali e dei laboratori della Scuola Enologica gravemente saccheggiate e depauperate dei suoi beni. Inutile dire che questi interventi contribuirono ad aumentare il prestigio della Scuola che conseguentemente in poco tempo incrementò notevolmente la sua popolazione scolastica. Nell'archivio del museo è conservata la corrispondenza che evidenzia le richieste di contributi che il preside Manzoni avanzava alle amministrazioni del primo dopoguerra, direi con una volontà, una tenacia ed una caparbia operativa di risollevare le sorti della Scuola, davvero uniche.

Adesso non possiamo dire quale potrà essere la ricaduta di questo museo sui nostri alunni ma solo tentare, in questa sede, di avanzare alcune ipotesi: forse potrebbe essere uno stimolo allo sviluppo di tesine per l'esame di stato, per ricerche e approfondimenti sugli studi di genetica compiuti, per sperimentare praticamente alcuni incroci o ancora per compiere le osservazioni al microscopio delle medesime sezioni istologiche vegetali osservate da Manzoni e riprodotte nelle sue famose fotomicrografie e far condurre agli alunni una analisi anatomica dettagliata. Ma questo museo può anche far capire, molto semplicemente, come veniva condotta un tempo la ricerca scientifica e per certi aspetti la livellava quasi alla

ricerca universitaria. Si pensi soltanto alle decine e decine di pubblicazioni scientifiche che molti, davvero molti insegnanti della nostra scuola in passato, hanno prodotto, al pari e alle volte più dei docenti universitari. È importante che i nostri alunni capiscano in quali condizioni, con quali mezzi era condotta un tempo la ricerca, alle volte anche con strumentazioni rudimentali ma nonostante ciò molto efficienti e che portavano a risultati considerevoli.

Chi meglio di voi, gentili ex allievi, può capire le finalità di questo museo che vuole essere una scommessa culturale, una sintesi fra le finalità educativo-didattiche e quelle di conservazione, valorizzazione e fruizione del patrimonio culturale e scientifico del passato.

Voi, che in molteplici occasioni, in numerosi incontri, commemorazioni e convegni sul prof. Luigi Manzoni organizzati proprio dall'Unione avete rilevato sempre con grande attenzione e competenza i suoi meriti scientifici e forse è stata la figura di ricercatore della Scuola Enologica più ricordata fra tutte: nel 1969 il prof. Dino Rui teneva una commovente commemorazione con lo scoprimento nell'atrio della scuola della lapide con busto del prof. Luigi Manzoni; nel 1977, l'ex allievo e preside di Scuola Media, Ferruccio Costantini nel discorso ce-

lebrativo del centenario della Scuola, ricordava il prof. Manzoni con parole toccanti, nel 1984 Vittorio Ronchini tracciava il profilo umano e di studioso, fino ad arrivare al 1996, in occasione del 50° dell'Unione, con la medaglia coniata dall'Unione ex allievi dedicata al preside Manzoni; e ancora nel 1997 il 20° convegno dell'Unione dedicato "agli studi e l'opera di Luigi Manzoni", sotto l'allora presidenza del compianto prof. Carlo Miconi, recentemente scomparso, che volle ricordare la figura e l'opera di Luigi Manzoni nel campo della genetica viticola e porre in giusta luce anche gli studi sugli incroci manzoni sfociati nella monografia "Gli incroci Manzoni" a firma di Severina Cancellier e Italo Roncador; e infine nel 2010, nel 30° Convegno dell'Unione il convegno su Manzoni con la presentazione del libro "Luigi Manzoni – genetista alla Scuola Enologica di Conegliano" a firma di Carlo Miconi e Severina Cancellier. Quindi, come ha evidenziato la presidente Severina Cancellier, il ricordo del prof. Luigi Manzoni non può essere disgiunto da quello del prof. C. Miconi che si prodigava appena se ne presentava l'occasione, per commemorare il suo insegnante e preside con convegni e manifestazioni.

Sorvolo sugli studi e sulla ricerca scientifica condotta da Manzoni, e non mi soffermo neppure sull'allestimento e sul percorso espositivo del museo ma consentitemi di rilevare un aspetto particolare della ricerca di L. Manzoni: l'impiego ampio che Egli fece della fotografia in tutti i filoni di studio, per documentare e divulgare nelle sue pubblicazioni, aspetti scientifici altrimenti di difficile comprensione. Desidero rimarcare il fatto che le competenze fotografiche, allora come oggi, non venivano certo richieste ad un insegnante, tutto nasceva quindi dalla tanta passione e volontà personali di utilizzare in ambito scientifico, lo strumento della fotografia, in quei tempi (1910-1920) ancora relegato ad una ristretta élite di specialisti.

Dunque Manzoni fu appassionato di fotografia come Dalmasso, collega e preside e in questo ruolo lo precedette. Dalmasso utilizzò moltissimo la fotografia e senz'altro entrambi si



influenzarono a vicenda, oltre che su comuni itinerari di ricerca, anche in questo campo perché da subito capirono le enormi potenzialità che questo strumento innovativo consentiva per documentare efficacemente le loro ricerche. Avevano capito che molte volte una fotografia può riassumere e spiegare aspetti e fenomeni botanici molto meglio di quanto riescano a fare innumerevoli pagine descrittive di anatomia e istologia vegetale.

Osservando le strumentazioni fotografiche presenti nel museo, in alcuni momenti potrebbe apparire quasi un museo di fotografia o dedicato a qualche fotografo, tanti e tali sono i riferimenti concreti alla fotografia; Manzoni realizzava le sue famose fotomicrografie di preparati vegetali con un particolare banco ottico, cioè una apparecchiatura fotografica a slitta unita al microscopio, realizzata da artigiani conegliesi, che si può osservare nel museo, in completa autonomia senza servirsi dei laboratori fotografici. E non consegnava ai laboratori neppure le lastre di vetro negative (un tempo non c'erano le pellicole di celluloidi o il digitale ma lastre di vetro come negativi) per le successive fasi di sviluppo e stampa su carta, ma conduceva da solo e con pazienza tutte queste operazioni nella camera oscura del reparto di scienze, adesso visibile nel museo. Immaginatevi perciò le notevoli competenze tecniche che deve aver acquisito in un ambito, quello della fotografia che, seppur diffusa, non era comunemente utilizzata in ambito scientifico, e alla forte determinazione e passione che lo hanno senz'altro aiutato a superare grandi difficoltà operative.

Probabilmente furono soprattutto Dalmasso e Manzoni a voler inserire nel progetto definitivo della nostra Scuola, quello del 1921, come si può osservare dalla planimetria originale del primo piano, ben due laboratori fotografici, chiamati camere oscure, e non a caso collocati nei due reparti di loro competenza e dove entrambi opereranno per molti anni; una camera oscura venne prevista e realizzata nel reparto di Scienze Naturali e Patologia Vegetale, l'altra nel reparto di Viticoltura ed Enologia. Infatti il progettista e direttore dei lavori della nostra Scuola, Bernardo Carpenè, come ricorda il prof. Ulliana nel suo

libro sulla Scuola Enologica, nel progettare la nostra Scuola seguì i concetti direttivi del preside Giunti, del prof. Dalmasso e di altri docenti della Scuola; fra i vari docenti, non citati da Ulliana possiamo pensare ci possa essere stato a pieno titolo anche il prof. Manzoni, già insegnante alla scuola da quasi un decennio assieme a Dalmasso, ed è lecito supporre che si adoperò molto, sempre con Dalmasso per far dotare la scuola di queste due camere oscure, scelta questa molto significativa per quei tempi. A riprova però che Manzoni continuò ininterrottamente ad utilizzare la fotografia per documentare le sue ricerche scientifiche sta il fatto che praticamente tutto il materiale fotografico storico che abbiamo rinvenuto si trovava nella camera oscura del reparto di scienze, poco o nulla invece in quella di viticoltura. Evidentemente il laboratorio fotografico di viticoltura – dopo che Dalmasso divenne direttore della Scuola, nel 1924, e poi nel 1931 la lasciò per dirigere la Stazione Sperimentale di viticoltura ed enologia – venne presumibilmente poco o nulla utilizzato, nel corso degli anni, dagli altri insegnanti del reparto.

Abbiamo inoltre ritrovato nella biblioteca del reparto di scienze una guida della collana di fotografia scientifica del 1914 dal titolo: "la fotomicrografia" con sottotitolo "applicazioni della fotografia alle indagini microscopiche" del dott. Lamberto Piergrossi che illustra come si potevano realizzare fotografie di preparati anatomici umani utilizzando il microscopio, ma nulla era riferito all'ambito botanico; questo prova che il prof. Manzoni volle questo testo nel suo reparto per studiare e approfondire le tecniche di ripresa fotografica con l'utilizzo del microscopio. Crediamo che in ambito botanico, sia a livello nazionale che internazionale, il prof. Manzoni sia stato uno dei primissimi a cimentarsi con la fotografia con l'impiego del microscopio, ottenendo poco a poco fotomicrografie eccezionali (basti rileggere in merito quanto ricordava il suo ex allievo Dino Rui nella commemorazione del 1969 dove ricordava che le fotomicrografie del Manzoni rappresentano le vere perle della sua opera; e ancora l'articolo apparso due anni dopo sul "giornale vinicolo italiano" nel quale il prof. Dalmasso

segnalava il libro pubblicato a cura dell'unione ex allievi "Anatomia della vite" citando le splendide fotomicrografie su preparati eseguiti personalmente da Manzoni e concludeva dicendo che tali foto non temevano e non temono rivali neppure nelle recenti e poderose pubblicazioni straniere sulla vite, e io mi permetterei di aggiungere, consentitemi, che ancor oggi queste fotomicrografie possono essere considerate ottime e di grande valore scientifico), richieste anche da professori universitari d'oltralpe per le loro pubblicazioni, come il direttore della Facoltà di Scienze dell'Università di Bordeaux, J. Ribéreau-Gayon, Station Agronomique et Enologique, Université de Bordeaux, la cui richiesta è documentata dalla lettera indirizzata a L. Manzoni.

Desideravo, avviandomi alla conclusione, lanciare un sassolino, nella speranza che questa richiesta possa essere da voi recepita.

Ci troviamo per ora nelle condizioni di poter aprire il museo solo su prenotazione telefonica perché praticamente non abbiamo personale dipendente. Saremmo grati a chi volesse aiutarci rendendosi disponibile per garantire un orario di apertura almeno di un paio d'ore, qualche giorno alla settimana, ed allora si potremmo effettivamente dire di avere un museo funzionante al 100%.

Desidero ringraziare ancora chi ha creduto e ci ha sostenuto fin dall'inizio in questo progetto, la preside Damiana Tervilli e il vicepresidente di questi anni passati, Giovanni Follador che in particolare ha condiviso con noi la progettazione e scelte importanti, i proff. Giani Ardizzon e Bernardino Carpenè, il direttore del CRA-VIT Diego Tomasi, l'enotecnico Enzo Michellet ed il figlio dr. Daniele, che hanno collaborato con noi fin dall'inizio.

Ebbene, siamo riusciti a realizzare questo Museo con il sostegno corale di aziende, enti pubblici, ma anche di piccoli e grandi contributi economici di centinaia di ex allievi della Scuola Enologica Cerletti e consentitemi di ringraziarvi di cuore per la sensibilità che avete dimostrato. Gli ex allievi sono sempre vicini alla nostra scuola, sono davvero parte della nostra scuola.

Giuliano Mocchi

Le premiazioni e i riconoscimenti

1. Giovanni De Marchi, perito agrario 1940, l'ex Allievo consegna la medaglia d'oro "Vittorio Ronchi" istituita dall'Unione ex Allievi nel 1993 per volere dell'allora presidente Carlo Miconi, al perito agrario **Elisabetta Vanzella**.

2. La dottoressa Rosanna Carpenè consegna la medaglia d'oro "Antonio Carpenè, istituita dalla famiglia Carpenè nel 1902, a **Riccardo Masetto**.

3. Gabriella Anghileri, vedova di Luigi Anghileri ex allievo del 1969, consegna un riconoscimento in denaro agli studenti **Matteo Mattiuz** e **Damiano Vettoretto**.

4. La signora Luigina Segat consegna la Borsa di studio intitolata alla memoria del marito Mario Segat, enotecnico 1964, a **Deborah Gelisi**.

5.-6. Guido Calò consegna le Borse di studio intitolate al nonno Guido, enotecnico diplomato nel 1924, a **Riccardo Tomè** ed a **Carlotta Dal Bo'**.

7. La consegna della medaglia dell'Unione a **Giuseppe Marcuzzi**, perito agrario 1942.





8. I diplomati del 1951 (65°): Casimiro Polacco, Pietro Sartorello, Franco De Rosa.

9. Foto di gruppo per i diplomati 1956. Da sinistra, in prima fila: Pietro Pittaro, Pietro Gallo, Annibale Cassandrini, Danilo Bettini, Giuseppe Tocchetti, Giacomo Marini; dietro Franco Zanessi, Livio Marchesoni, Oscar Voigtlander, Giampaolo Pacini, Giuseppe Vazzoler, Tarcisio Baroncini, Angelo Motti, Giancarlo Marchesoni.

10. I diplomati del 1961, ricevono il distintivo del 55°: Franco Maccari, Amedeo Albano, Vittorio Cescon ed Elia Benedetto.

11. I cinquantenni di diploma presenti: Vincenzo Canel, Gianpietromaria Mantovani, Giovanni Spinato.

12. Pochi i diplomati del 1966 presenti al Convegno; nella foto con la Presidente, Angelo Piazza, Luca Antiga, Giovanni Introvigne.



Intermezzo sportivo con il Rugby Conegliano

Ha inteso onorare il nostro Convegno, ma anche e soprattutto il 140° anniversario della Scuola, anche la squadra del Rugby Conegliano, in cui giocano tre ex Allievi simpaticamente intervenuti assieme a Ivan Brescacin ed al presidente della squadra Marco Crapanzano e che sono arrivati vestiti con le loro nuove maglie: Federico Salvador e Leonardo Maccari, enotecnici 2012 e Paolo Bazzo, enotecnico 2010.

Rugby Conegliano, il significato della nuova maglia.

Dal 2014 il Conegliano rugby 2014 ha adottato una nuova maglia, che intende riassumere alcune delle eccellenze della nostra città.

La parte frontale riprende il profilo di San Michele Arcangelo così come dipinto da Cima da Conegliano nella tavola "Madonna con bambino tra i santi Michele Arcangelo e Andrea", oggi esposta presso la Galleria nazionale di Parma. L'idea di fondo è quella di richiamare la città attraverso un'opera del suo più noto artista utilizzando una figura che può allo stesso tempo ben accostarsi al rugby, richiamandone sia l'aspetto del com-



battimento che quello della grazia e dell'eleganza.

Il retro riprende invece i luoghi storici più importanti della città, il castello e i portici della medievale Via XX settembre.

Sulla manica la data 1876 impreziosita da una foglia di vite, che fa riferimento all'anno di istituzione della Scuola Enologica, da sempre centro formativo di eccellenza nell'ambito di uno dei prodotti più importanti e rappresentativi della nostra regione e della nazione intera.

Non manca il richiamo ai celebri Dogi, recentemente ricostituiti.

La società si augura che questa idea possa trovare apprezzamento e con-

sensi. Chi si muove in ambito rugbistico sa bene che questo sport è da sempre fortemente legato alla sua storia e tradizione, che a livello locale si legano alle specificità dei territori e delle genti che li abitano, aspetti di cui, va detto, in Italia siamo particolarmente ricchi.



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. Un ringraziamento ai "fotografi" Robert Salem e Fabio Cescon.





Come eravamo...



1. 7 aprile 1961. L'ex Allievo Giovanni Dal Col accompagna Gino Cervi e Massimo Girotti nella visita alla Buton di Bologna.

2. Classe 4 SA nell'anno scolastico 1963-64.

Da sinistra in alto: Lorenzo Torresin, Vittorio Tosatti, Giancarlo Roman (1967), Gianmaria Bercelli, Pietro Zavattaro; fila sotto: Silvano Sirianni, Giuseppe Martorana, Gianmario Carnielli (1967), Antonio Girardi, Renato Nervo; fila sotto: Rolando

Guarise, Giacomo Colonna, Giorgio Vedovato, Gianni Marin, Franco Paltrinieri; fila sotto Giovanni Genovese, Vincenzo Canel, Biagio Rossi (1967), Giuliano Dalla Toffola, Massimo Conti, Carlo Migliorini (1967), Domenico Pegorari (esattamente sopra Migliorini), Alberto Beltrame, Mario Belletti.



3. Visita alla Stock di Trieste dei diplomati del 1962.

Da sinistra. Prima fila: Vittorio Benini, Desiderio Sabino (uditore sardo), Lorenzo Zottini; dietro: X, Lorenzo Bornia, Antonio Fadel, Pietro Maccari, Vinicio Corradin.



4. I diplomati nel 1956 in un incontro nel giugno 2014.

Da sinistra Benso Bertolaso, Franco Zanessi, Giuseppe Vazzoler, X, Pietro Giacomini, Tarcisio Baroncini, Danilo Bettini, Annibale Cassandrini.



5. Comitato Enotria 1965-66.

Gianelmo Bubola, Aldino Zanzi, Vittorio Tosatti (Presidente), Carlo Locci, Roberto Trida, Pietro Zavattaro, Antonio Girardi, Lorenzo Torresin, Giancarlo Roman (diplomato nel 1967).

Incontri di classe



1991-Classe VI A specializzata

25° anniversario "d'argento". Gli ex alunni della classe VI A specializzata che hanno conseguito il diploma nell'anno 1990/91, si sono ritrovati a distanza di un quarto di secolo dalla conclusione del loro percorso scolastico. Ritrovo fissato presso la Cantina della Scuola Enologica, una breve visita ai locali della scuola trasformata ed ampliata negli ultimi anni, poi un brindisi e tutti insieme a Pieve di Soligo per trascorrere una piacevole giornata ricordando i bellissimi momenti legati alla giovane età e alla scuola in compagnia di uno dei docenti dell'epoca, il prof. Vanino Negro.

Paolo Pierobon



Foto VI A Spec. 1991.

In prima fila, da sinistra: Mauro Lagni, Pietro Gigliotti, Emilio Toffano, Andrea Morlin, Lorenzo Costantini, Gianluca Zardo, Andrea Curtolo.

La fila dietro in piedi da sinistra: prof. Vanino Negro, Angelo Piazza, Elena Catoni, Luca Antiga, Guido Mattiello, Flavio Prà, Fabrizio Gatto, Ermanno Caenazzo, Loris De Bortoli, Romina Venturin, Walter Donadel, Mario Gellera, Vittorio Golfetti, Giovanni Introvigne, Paolo Pierobon.

Assenti "giustificati": Riccardo Manunza, Michael Maso, Giuseppe Morona, Francesco Poli, Guido Tonetto.

1991 - Classe VI A

Lo scorso 19 giugno c'è stato l'incontro, con relativa cena, per festeggiare il venticinquesimo anniversario dei diplomati della VI A del 1991.

Ecco la foto commemorativa.

Da sinistra: prof. Marco Furlan, Gianni Teo, Giampaolo Battello, Andrea Casalini, Mirko Tardivo, Loris Casonato, prof. Mario Corsini, Daniele Della Martina, Marialeonia Curtolo, Carlo Alberto Zucchetto, Mario Maschio, Alberto Furlan, Alessandro Zoni, Gabriele Barattin, Ivan Panizza.



50° anniversario di diploma

Il 20 maggio 2016, in una bellissima giornata di sole, si sono ritrovati presso la Scuola gli ex allievi dei corsi A e B diplomati nell'anno 1966 per celebrare il 50° anniversario di diploma.

Non era la prima volta del loro ritrovarsi perché avevano già celebrato la ricorrenza negli anni 1976-1996-2006 rispettivamente per il 10°-30° e 40° anniversario.

Questa volta erano in 19 accompagnati anche da 7 consorti. Tutto si è svolto in un clima festoso e pieno di allegria, con un gran desiderio di ricordare i fatti e i momenti trascorsi alla Scuola.

Ogni tanto la memoria si inceppava, ma subito c'era qualcuno che interveniva per correggere o aiutare a ricordare. In questa occasione è capitato di rivedere due colleghi dopo esattamente 50 anni.

Difficilissimo riconoscersi, ma dopo un attimo di sorpresa e commozione, un forte abbraccio cancellava in un attimo tutto il tempo passato.

E poi tante domande e desiderio di sapere e conoscere tante cose.

Non nuove tecniche di lavoro o nuovi apparecchiature di cantina o laboratorio, NO. Gli argomenti erano concentrati sui nipotini e soprattutto sui malanni di salute.

La gioventù accumulata ha messo in evidenza il forte cambiamento, ma lo spirito si è dimostrato ancora fresco e tenace.

L'incontro ha avuto inizio con il benvenuto della preside professoressa Tervilli che ha brevemente intrattenuto gli ospiti, congratulandosi per l'iniziativa, ma manifestando una velata tristezza sullo stato attuale della Scuola per la difficoltà di gestione visto l'alto numero di iscrizioni.

Nel 1960 (anno del nostro inizio) gli allievi erano 220-230 divisi in due sezioni e in dodici classi.

Ora il numero si aggira sulle 1500 presenze e quindi si capisce bene quante siano le difficoltà.

A ricordo dell'incontro è stato fatto omaggio alla Scuola di un piatto di ceramica decorato.

Un'altra gentilissima insegnante ha portato il gruppo in giro per visitare le zone più importanti e caratteristiche della Scuola.

Sulla scalinata della scuola e sotto il manifesto celebrativo del 140° anniversario).

In alto: Giorgio Vedovato, Giuseppe Maresio, Silvano Sirianni, Giovanni Spinato, Gianni Marin, Ennio Scarabel, Gianelmo Bubola. Al centro: Alberto Beltrame, Pietro Zavattaro, Giangabriele Garla, Giacinto Giacomini, Vincenzo Canel, Massimo Conti. In basso: Roberto Trida, Domenico Pegorari, Lorenzo Torresin, Franco Paltrinieri, Mario Belletti.



Che meraviglia ed emozione trovare tante cose uguali ad allora. Suggeriva la visita al museo (da poco inaugurato) dedicato al professor Luigi Manzoni. A seguire si è svolto il tradizionale brindisi presso la Bottega del Vino dove il mitico Incrocio Manzoni ed il Prosecco della Scuola hanno fatto da padroni.

La consegna dei gagliardetti dell'Unione ex allievi è stata cosa molto gradita ed apprezzata.

Foto, brindisi e ancora tante chiacchiere hanno allietato il momento.

Infine tutto il gruppo si è trasferito presso un ristorante caratteristico in Vittorio Veneto per "mortificare il corpo" con un buon pranzo.

Un attimo di commozione si è avuto al ricordo fatto di sei amici ed ex allievi che non ci sono più.

Il tutto si è concluso con la consegna del piatto ricordo di ceramica ad ogni collega e poi altri abbracci e saluti con la promessa di ritrovarsi ancora. Sicuramente prima di altri 10 anni.

Mario Belletti



Quelli del '62

Il 25 maggio 2016 gli ex allievi del '62 – ai quali si sono aggiunti alcuni ex allievi del '63 – si sono ritrovati a Modena per visitare i musei Ferrari di Modena e Maranello.

I musei Ferrari hanno destato un forte interesse per cui ci siamo incontrati in numero veramente consistente. Dopo aver visitato il primo museo, che incorpora anche la casa natale di Enzo e visto un filmato sulla sua vita che va dalla piccola officina meccanica, alle prime gare automobilistiche fino ai trionfi in formula uno, ci siamo trasferiti, con un bus navetta, presso l'Azienda vitivinicola "Cleto Chiarli" di Castelvetro. Dopo la visita alla cantina ci siamo trasferiti nella attigua villa dove, nelle ex scuderie, è stata ricavata la sala da pranzo, un locale veramente unico dal fascino straordinario. Durante il pranzo, dopo aver calcato il palco dei più famosi teatri lirici del mondo – uno per tutti La Scala – l'enologo tenore Andrea Prandi ci ha cantato, dalla Traviata, il famoso "brindisi" e la sua voce non ha tradito la non più giovane età.

Veramente bravo. Subito dopo è seguita l'immane marcia dell'Enotria. Ci siamo, poi, trasferiti al museo di Maranello dove sono esposte non solo auto "normali" da strada ma anche auto di formula uno guidate da



Foto sopra: incantati davanti alla "rossa". Foto sotto: un momento conviviale.

grandi piloti vincitori di campionati quali Gilles Villeneuve, Michael Schumacher, Niki Lauda e altri ancora.

Quello che abbiamo visto nei due musei, non si può descrivere, bisogna solo vedere. Sempre con il bus siamo

rientrati a Modena e dopo i saluti e la promessa di rivederci presto ognuno ha fatto ritorno a casa con i propri mezzi e con gli occhi pieni delle meraviglie viste durante tutta la giornata.

Livio Breda

Giuseppe Marcuzzi ci ha fatto pervenire attraverso il genero Lucio Tellini un file contenente il suo diploma di perito agrario conseguito alla Scuola nell'anno scolastico 1941-42. Da notare il perfetto stato di conservazione del documento.





I neodiplomati a.s. 2015-2016

Sono evidenziati in grassetto i colleghi promossi con il punteggio pieno. 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.

Periti agrari Produzioni e trasformazioni

Baseggio Umberto
Bernardi Sara
Borsato Gianluca
Busato Giulia
Cancian Lorenzo
Canevarolo Nicola
Canevarolo Stefano
Cercato Matthew
Da Lozzo Enrico
Dariol Riccardo
De Nardi Mattia
Fabris Marco
Gosetto Davide
Mescolotto Sebastiano
Milanese Luigi Alberto
Pasqualetto Gaia
Pin Davide
Salvador Alessio
Salviato Sara Margherita
Scarabello Marco
Segat Chiara
Tomietto Marco
Camilotto Michele
Cappellesso Gioele
Casagrande Matteo
De Stefani Alberto
Fabi Francesco
Favero Edoardo
Furlan Eros
Maniscalco Anna
Meneghello Agostino
Perin Giovanni
Pietrangeli Matteo
Ramon Giacomo
Vidotto Manuel
Zoppelli Alessandro
Zupperdoni Enrico

Gestione dell'ambiente e del territorio

Accomando Margherita
Badesso Damiano
Banzato Ludovico
Bulegato Marika
Buosi Leonardo
Canevese Tommaso
Cendron Ivan
Coan Gabriele
De Lazzari Daniele
Fiorot Tamara
Fornasier Marco
Frazzi Giorgia
Giacomin Simone
Marcon Davide
Missagia Nicola

Paolin Davide
Piccolo Nicole
Rizzardo Denis
Sartor Alessandro
Azzalini Marco
Baccichetti Gianluca
Battello Mariaelena
Borsato Giosuè
Buiatti Matteo
Cadamuro Matteo
Dall'Acqua Andrea
Dalla Colletta Luca
Morona Umberto
Padoan Davide
Paset Davide
Rivaletto Damian
Venturin Federico
Zanatta Riccardo
Zanette Greta
Zara Martina

Viticultura ed Enologia

Bardi Marco
Cesaro Francesco
Comin Cristian
Dal Bo' Alessandro
Foltran Giulio
Gasparin Beatrice
Mangiameli Alessandro
Marsura Enrico
Modenese Stefano
Nicolasi Filippo
Pavan Giulia
Perin Riccardo
Possamai Samuele
Rasera Mirko
Ronfini Matteo
Santori Davide
Vedova Silvia
Zanin Manuel
Zanon Sara
Antonoli Fabrizio
Barzotto Luca
Brisotto Emiliano
Cagnato Federico
Cecchetto Fabio
Cenedese Giovanni
Chies Serena
Dal Bianco Alessandro
Dall'Armi Damiano
Del Missier Niccolò
Di Giorgi Nicola
Giacomin Francesco
Guzzo Alessandro
Missagia Davide
Modolo Simone
Mognol Geremia
Spigariol Andrea
Tomè Riccardo

Vanzella Andrea
Vicenzi Nicola
Battistin Andrea
Bottino Enrico
Buzzatti Marco
Callegher Alex
Cuccioli Biagio
Da Frè Luca
Dal Bo' Steve
De Conto Enrico
Fellet Thomas
Fochesato Erik
Gaggiato Riccardo
Gobbo Nicola
Guadagnin Fabio
Lorenzon Dario
Luccon Samuele
Maset Maria
Piovesana Diego
Puiatti Adriano
Veneziano Mattia
Zandonà Ilaria
Brugnera Fabio
Campaner Riccardo
Cappelletto Anna
Cescon Giovanni
Cescon Nicola
Cortese Filippo
Curini Marco
Dal Bo' Carlotta
Dal Paos Nico
Dal Pos Filippo
Dalla Giustina Nicolò
Facchin Francesco
Forlin Sara
Montagner Luca
Nadal Enrico
Panighel Enrico
Pegoraro Giovanna
Pozza Michele
Rizzo Riccardo
Strada Federico
Toffoletto Francesco
Vettorello Riccardo
Zuccolotto Alessandro

Agrotecnici Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio

Bertacchini Nicola
Boem Alessandro
Borin Riccardo
Boso Giovanni
Cian Marco
Daniel Alessio
De Vecchi Nico
Fedrigo Daniel

Florian Andrea
Frasson Gianluca
Gaggiato Gabriele
Garbo Matteo
Geretto Mattia
Parini Sebastiano
Pegoraro Enrico
Prata Gilberto
Sartorello Riccardo
Toffoli Christian
Zanchetta Elia
Antonel Davide
Anzanello Matteo
Baccichetto Fabio
Bazzo Mattia
Brisotto Emanuele
Del Col Denis
Gerardo Mattia
Moras Francesco
Piccolo Alex
Spinazzè Lorenzo
Spricigo Eleonora
Taffarel Marco
Voltan Maxim
Allegritti Denis
Botter Michele
Brunello Andrea
Campo Dall'Orto Enrico
Caoduro Michele
Casagrande Nadir
Cescon Davide
Collot Alex
Covre Andrea
De Biasi Emanuele
Giovanni
De Pizzol Alessandro
Fabris Marco
Fasan Roberto
Geronazzo Federico
Granziera Andrea
Lucchet Matteo
Mazzero Mattia
Milanese Elena
Missiato Simone
Mistro Alessandro
Montagner Andrea
Morandin Alessandro
Sartori Matteo
Stella John
Zanardo Alessio
Zanette Michele
Bedoya Ballen Mariane
Nicole
Bernardi Andrea
Bonizzato Federico
Bressan Marco
Cipriani Carlo
Coletti Giorgio
Da Rios Enrico

Daltin Mirco
De Bortoli Isabella
Fornasier Nicola
Fregolent Nicola
Gava Tommaso
Giro Michael
Marchesin Francesco
Marcon Fabio
Mazzer Christian
Sinagra Davide
Singh Gursimran
Zanardo Federico
Zuccolotto Alberto

Risorse forestali e montane

Altoè Samuele
Andreola Valentina
Armellini Luca
Bernardi Thomas
Bordignon Sebastiano
Borsoi Marco
Camatta Michele
Da Re Andrea
Lucchetta Andrea
Marchesin Christian
Moretto Michael
Pagotto Nicola
Pol Matilde
Resera Veronica
Ros Valentino
Santer Sebastian
Titonel Riccardo
Valentini Simone
Vettori Mattia
Volpato Christian
Zambon Davide
Zanardo Aldo
Zanette Alessandro
Zoppas Nicolò

Enotecnici

Bortolomiel Andreas
Brunello Andrea
Caldo Isacco
Colzani Giovanni
Dan Nicola
Ferrari Fabio
Lorenzon Michele
Marchi Andrea
Penna Veronica
Pizzol Mario Francesco
Racano Riccardo
Salvati Giacomo
Tassinari Filippo
Tonon Leonardo
Zanardo Lucrezia

Un grazie a...

Offerte dal 1 marzo 2016 al 31 ottobre 2016

Allieva Giulia (nonno Da Ruos)
 Barbero Ernesto
 Bassi Carlo
 Battistin Marco
 Bettini Danilo
 Bianchini Gianfranco
 Blatti Giuseppina
 Bracesco Terenzio
 Bressan Marco
 Buosi Paolo
 Busolin Vincenzo
 Cancellier Severina
 Candussi Giorgio
 Canel Vincenzo
 Carpenè Bernardino
 Carron Bernardino
 Cassandrini Annibale
 Cecchetto Giorgio
 Cella Pietromaria
 Ceschin Giuseppe
 Cescon Danilo
 Cocca Antonio
 Costantin Amelio
 Craighero Giovanni
 Cuzzuol Pietro
 Da Dalt Francesco
 Da Ros Tino
 Dal Canton Ottavio
 Dal Col Giovanni in
 memoria del prof. Miconi
 Dal Col Giovanni
 De Coppi Antonio
 De Noni Renato
 Deiana Ferruccio
 Della Libera Lino
 Di Gaetano Rosario
 Ex Allievi Diplomatici 2006
 Donadi Pier Luciano
 Elia Benedetto

Ex Allievi 62/63 in occasione
 della visita al Museo Ferrari
 Ex allievi cinquantesimo
 Fabbro Fabrizio
 Falchetto Luigi
 Ferrazzo Francesco
 Fuson Valerio
 Gaiotti Alberto
 Galetti Sergio
 Gallinari Claudio
 Gallo Pietro
 Gallonetto Mariano
 Garbellotto spa
 Gerometta Domenico
 Graziotto Ivan
 Greco Francesco
 Gregoletto Antonella
 Guzzon Piergiorgio Federico
 e Giulia
 Introvigne Virginio
 Marcon Remo
 Maresio Giuseppe
 Marin Massimo
 Martinis Arturo
 Mazza Maurizio
 Michelet Enzo
 Michieli Marcella
 Miraval Tommaso
 Montesel Renzo
 Motti Angelo
 Muzzoni Andrea
 Nicoletti Carmen
 Panziera Carlo
 Patrignani Giorgio
 Pederiva Raniero Lino
 Perazzolo Ottavio
 Pittaro Pietro
 Pivetta Ivan
 Pizzinato Antonello

Pizzinato Antonio
 Prati Giuseppe
 Ragazzini Sergio
 Roman Giancarlo
 Ronchi Andrea
 Ronchi Elio
 Rossi Claudio
 Sacchetto Gerardo
 Sacchetto Marzio
 Sala Cesare
 Salmaso Gianni
 Sandre Carlo
 Sartorello Pietro
 Segatel Leonardo
 Silvestrini Renato
 Smaniotto Ivan
 Spagnol Antonietta
 Sperandio Antonio
 Spessotto Gianluca
 Tabacchi Mauro
 Tomasella Elio
 Tonon Gianfranco
 Valle Luigi
 Vazzoler Giuseppe
 Venturin Arcangelo
 Vesco Mario
 Vettori Toti Franco
 Vogelzangs Johan
 Zaccaron Gianluigi
 Zago Erica
 Zambon Ilaria
 Zamborlini Walter Luigi
 Zanardo Paolo
 Zanato Roberto
 Zanon Eros

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



Luglio 1926. S.A.R. il Duca D'Aosta e S. E. il Vescovo di Ceneda inaugurano e benedicono il Parco delle Rimembranze alla Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia dedicato agli studenti Caduti per la Patria. Il documento ci è stato fornito dal solito 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.

Italo Breda

Il Gazzettino di Treviso il 6 aprile 2016 titolava con risalto: "È morto all'età di 87 anni, Italo Breda, uno dei padri del Prosecco". In effetti per il collega Breda, questa era la posizione che gli spettava e non poteva essere definito in maniera più propria. Dei suoi meriti professionali, ne vogliamo qui ricordare uno per tutti: al 1° Concorso Mondiale dei Vini tenutosi a Budapest nel 1972, quando il Prosecco era ancora pressoché sconosciuto al di fuori del territorio di origine, quello prodotto da lui nelle cantine La Grassa di Conegliano, vinse allora la "Grande medaglia d'oro", salvando così da solo l'orgoglio enoico nazionale, visto che in quell'occasione di grande rilievo mondiale, dei 110 vini italiani presentati ben pochi ottennero dei riconoscimenti.

Italo Breda, vittorinese, si era diplomato alla nostra Scuola nel 1948 e subito entrò quale tecnico presso la ditta La Grassa, rinomata fabbrica di Vermouth, che successivamente divenne produttrice di spumanti Prosecco, allorquando, assieme alla storica Carpenè Malvolti, nel 1960 firmò l'atto di nascita del celeberrimo Consorzio di Tutela dell'omonimo vino di Conegliano e Valdobbiadene. Successivamente, nel 1988, l'enologo Breda fu chiamato dalla coneglianese famiglia Maschio, nome storicamente legato alle famose distillerie di Grappe ve-

nete, ad avviare, in quel di Vazzola, la fabbrica per la produzione di vini spumanti, in primis appunto il Prosecco. In pochi anni, sotto la attenta e lungimirante guida di Breda, il nome della neonata Vinicola Maschio assunse rinomanza nazionale, posizione che tuttora mantiene ed espande anche sotto l'attuale nome di Cantine Riunite Civ.

Alla famiglia che Italo lascia i colleghi dell'Unione esprimono le sentite condoglianze.

Narciso Zanchetta

Romolo Morettini

Il 24 agosto 2016 ci ha dolorosamente lasciato Romolo Morettini.

Nato a Sigillo il 17 luglio 1928. Ha dovuto lottare per realizzare il suo grande sogno: diventare un enolo-



go. Iniziati gli studi all'età di 18 anni ha dovuto scontrarsi con il grande flagello che è stata la seconda guerra mondiale, che l'ha costretto all'interruzione dei suoi amati studi. Inoltre la perdita del padre è stata una delle pagine oscure della sua vita che però con coraggio ha saputo superare, onorandone comunque il ricordo. La sua determinazione è sempre stata evidente, infatti sei anni dopo la guerra, si diploma perito agrario a Bagnoregio e poi si trasferisce a Conegliano, essendo riuscito ad entrare nella Scuola Enologica che tanto desiderava. Le sorprese non finiscono qua: a Conegliano conosce Zita Canè, colei che diventerà poi sua moglie e compagna di vita. Nel 1954 entra nell'Agenzia Enologica di Milano e nel 1972 lavora come consulente nella Cantina Sociale Cesanese di Olevano Romano. Da qui in poi è un susseguirsi di conquiste da un punto

di vista lavorativo e familiare. Insieme al ruolo ricevuto successivamente di direttore della Cantina Sociale di Olevano Romano migliora le sue qualità e conoscenze attraverso moltissime consulenze in altre cantine sparse tra Lazio e Umbria. Nel 1959 nasce il suo primogenito e unico figlio, Carlo, colui che inoltre seguirà le orme del padre. La vita di Romolo Morettini prosegue tranquilla fino alla pensione quando ha preferito ritirarsi a Conegliano, dove rimarrà fino alla fine. Lascia la moglie Zita, il figlio Carlo e le nipoti Martina e Giorgia.

Franco De Rosa

Giuseppe Morlini

I primi di maggio 2016 è deceduto Giuseppe Morlini di Reggio Emilia, classe 1922 diplomato nel 1946.

Ha svolto la sua attività di mediatore di vini nell'azienda di famiglia fondata dal padre Riccardo, per lunghi anni, insieme ai suoi fratelli. Infaticabile lavoratore, era stimato e conosciuto nell'ambiente viticolo-enologico anche per i suoi modi gioviali e spontanei. Lo ricordiamo anche come pioniere, a metà degli anni settanta, della produzione di enocianina liofilizzata.

È sempre stato orgogliosissimo di essersi diplomato alla Scuola di Conegliano che spesso e con vanto ricordava insieme a qualche amico carissimo conosciuto a scuola e la cui amicizia si è mantenuta negli anni.

I figli

Enzo Zerbini

Ci incontrammo, per la prima volta, giusto cinquanta anni or sono, a fine settembre del 1966, sul piazzale del convitto della Scuola Enologica. I nostri genitori ci avevano accompa-



gnato in un viaggio che sarebbe diventato, per noi, da lì in poi, lungo ed impegnativo. Enzo aveva attraversato parte della pianura padana, venendo da Mezzano Inferiore (Parma) ed io,



oltre quella, anche l'Appennino, venendo dalla provincia di Firenze. Non fu difficile stabilire amicizia. Avevamo in comune, oltre alla distanza da casa, un identico impegno: conseguire onorevolmente il diploma di enotecnico, ragione prima per la quale le nostre famiglie ci avevano accordato totale fiducia, nonostante la giovane età e le comprensibili difficoltà di chi, per la prima volta, si trovava lontano da casa, a vivere ed a studiare.

Rimanemmo assieme, in convitto, i primi cinque anni, mentre al sesto ci trasferimmo fuori, a pensione. Fu un periodo duro, ma bello e stimolante al tempo stesso; ancora lo ricordo con nostalgia e commozione. Si studiava non solo il giorno ma, spesso, anche la notte, soprattutto al terzo ed al quinto anno. Sovente, anche le domeniche pomeriggio erano dedicate ai ripassi, privilegiando, così, lo studio al posto di una più ricreativa libera uscita. Enzo era armato di una volontà senza limite. Si impegnava sempre all'estremo e nessuna prova costituiva, per lui, un ostacolo insuperabile.

Si arrivò all'esame di stato e lo superammo senza problemi. Poi, ognuno per la sua strada, Enzo tornò in Emilia ed io in Toscana.

Ci ritrovammo, dopo molti anni, a Reggio Emilia, presso l'osteria Doppio Litro, dal collega Antonio Catellani, per una rimpatriata che vide presenti anche altri colleghi venuti dal Veneto. L'ultima volta, poi, fu per i 40 anni di diploma (come erano passati in fretta

quegli anni!), nel 2012, a Conegliano. Facemmo tavolo comune con Elio Carta e Antonio Catellani, gli amici di sempre, raccontandoci le nostre storie, le storie di tutto e di tutti, le storie piccole e grandi, con lo stile e la semplicità di chi rievoca il tempo senza nulla far pesare, in più o in meno, agli altri. Enzo mi parlò dell'azienda che gli aveva lasciato il papà e, soprattutto, della bella famiglia che lo circondava: Antonella, la moglie, e le due gemelline, Gloria e Sara, ormai universitarie e che poco dopo sarebbero diventate ingegneri meccanici. Ci salutammo, allora, con l'impegno di un prossimo e più ravvicinato arrivederci. Ci scrivemmo spesso e ci sentimmo per telefono, ma senza un successivo incontro perché Enzo, lo scorso anno, ci anticipò sull'ultimo viaggio, dopo una breve, imperdonabile malattia.

Quando, prima dell'ultimo Natale, assieme a Gloria e Sara, sono stato a trovarlo nel cimitero di Brescello, l'ho risentito vicino come un tempo. Non era più lo studente di una volta che, passeggiando, ripassava ad alta voce la lezione con l'inconfondibile accento emiliano, ma qualcosa di diverso e di migliore. La voce si era placata e l'accento era scomparso. Era percepibile solo un sorriso, lo stesso che avevo notato mezzo secolo prima, quando, adolescenti, ci eravamo conosciuti davanti al convitto della nostra Scuola.

Enrico Rinaldelli

Alvise Toffoletto

Negli epitaffi, datati, si legge sovente "cittadino probò", "persona integerima", "padre amorevole", "lavoratore instancabile" e così via.

Tutti questi aggettivi si attagliano benissimo all'amico Alvise, tuttavia, vorrei aggiungere un semplice "gigante buono".

Gigante in tutti i sensi, nella vita, nel lavoro, nelle amicizie.

Io, molto più vecchio di lui, non sono in grado di riportare ricordi goliardici, come spesso si fa, relativo al periodo di Conegliano. Ho conosciuto ed apprezzato Alvise come valido tecnico dirigente di una importante azienda vinicola romagnola prima che manifestasse tutte le sue potenzialità come imprenditore di successo. Grande successo, perché solo chi possiede



una serie completa di capacità può riuscire in tanto. Poi, o prima, viene la sua grande passione per uno sport nobile come il rugby. Uno sport difficile che richiede sì presenza fisica ma, in misura ancora maggiore, intelligenza e cavalleria.

Un suo compagno di gioco mi dice: "Alvise non era un campione ma conosceva le regole". Anche le regole della vita, aggiungo io.

Ciao Alvise, e mi ripeto nel dire: Alvise non è scomparso, è solamente "andato avanti".

Piero Gaiotti

Domenico Papi

Poche settimane fa ci ha lasciati. I genitori di Nico provenivano dal vicino Friuli, ed avevano un panificio in via Cavour, e Nico li aiutava. Nato nel 1929, aveva carattere e indole diversi dal fratello Bruno, medico: quest'ultimo di pensiero Nico di azione.

Di fisico minuto ma atletico, ha sempre camminato veloce e corso tanto. Ricordo il nostro svelto passo nel recarci alla Scuola Enologica da piazza Cavour, più di un chilometro se non



due. È stato anche un buon portiere di calcio. Fece il servizio militare a Roma come aviere di terra. Poi si sposò ed ebbe bravi figli. Penso, in definitiva, che nella sua vita abbia potuto realizzare la sua tendenza alla libertà ed individualità.

Franco De Rosa

Carlo Bologna



Carlo Bologna, proveniente da Campo Croce di Mogliano, si era diplomato perito agrario nel 1956. Dopo il diploma ed una attività di fattore in una azienda d Vascon (Treviso), passò ad una attività di rappresentante di prodotti per l'agricoltura. Successivamente si è dedicato ai problemi relativi al drenaggio dei terreni, operando con una Ditta dell'opitergino, anche nelle tenute della Presidenza della Repubblica di Castelporziano e di San Rossore.

La Redazione

Azio Sacchetti

Si era diplomato enotecnico nel 1950, ed era sempre rimasto molto legato alla sua classe ed alla Scuola, nonostante nella vita avesse seguito altre attività non legate al vino.

Assieme al suo compaesano e compagno di studio Sergio Albertazzi è sempre stato attivo a riunire i suoi compagni di corso anche trascinandoli nella firma "della cambiale" con la quale i diplomati del 1950 si impegnavano a ritrovarsi ogni lustro rinnovando l'impegno al prossimo incontro. Motore, sempre assieme ad Albertazzi, degli incontri periodici della classe, cosa ancora più encomiabile data la distanza di Carpi da Conegliano. Assieme a Sergio Albertazzi fu uno dei promotori della



riscoperta e valorizzazione dell'aceto balsamico tradizionale, di cui non lasciava mai di farmi avere una gradita bottiglietta ad ogni nostro incontro ai Convegni.

Sempre molto attento alla sua Scuola ed all'Unione, ebbe la sensibilità di farmi avere anche molti documenti e fotografie relativi al suo gruppo. Purtroppo lo scorso 15 maggio, forse per la prima volta, non era con noi al nostro incontro annuale. C'era il suo amico Sergio Albertazzi, ma non lui; successivamente ne abbiamo saputo la ragione.

Grazie Azio per tutto quello che hai fatto e da dove sei guardaci sempre con sguardo benevolo.

Severina Cancellier

Antonio Perin

Diplomato enotecnico nel 1961 era stato dirigente al Consorzio Latte di Villorba. Ma era molto conosciuto e stimato nella comunità dove viveva (San Vendemiano) per la sua generosità ed il suo impegno civile. Attivo in politica negli anni '70 era stato Consigliere comunale ed assessore per due mandati; fondatore dei cir-



coli Acli di Saccon e San Vendemiano, presidente per venticinque anni dell'Asilo parrocchiale, si era anche attivato nella assistenza ai bambini disabili e disagiati. Responsabile degli archivi parrocchiali di Zoppè e di San Vendemiano, aveva curato il restauro di antichi libri e manoscritti. Membro del Circolo Vittorioso di Ricerche Storiche aveva scritto libri sull'archivio della parrocchia e sulla storia di alcune antiche famiglie della zona. Lascia la moglie Anna e le figlie Alessandra e Cristina a cui vanno le condoglianze dell'Unione.

Severina Cancellier

Gioacchino Savoia



Gioacchino Savoia si diploma enotecnico nel 1960 alla Scuola Enologica di Conegliano.

Negli anni '70-80 è responsabile tecnico presso l'Azienda viticola Pule di Galtarossa in Valpolicella. In quel periodo collabora con l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano e l'Ispettorato Agrario di Verona nella selezione clonale dei vitigni tipici di quella importante area viticola. Successivamente opera alla Perdomini come tecnico specialista in microfiltrazione, filtrazione tangenziale e flottazione soggiornando per lungo tempo in Argentina e California. Anche in pensione continua la collaborazione nel settore di cartucce filtranti per vini e latte (Paul), oltre a prestare la sua consulenza nel settore viticolo-enologico dell'amata Valpolicella dove era ritornato ad abitare.

Ci lascia in Negrar il 15 ottobre 2016. Lo ricordano con affetto i suoi compagni di diploma con i quali periodicamente, da molti anni, si incontrava in allegri convivi.

Angelo Costacurta

Le nostre pubblicazioni

Francesco Gera

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

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

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

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

Severina Cancellier

La Vite ed il Vino nella provincia di Treviso

di Angelo Vianello e Antonio Carpenè.

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

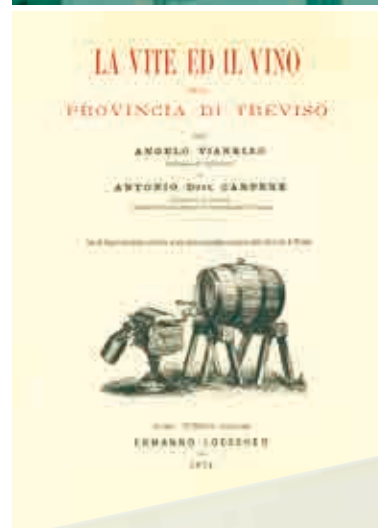
È la copia anastatica del libro pubblicato nel 1874 e che riportava i risultati di un'indagine sullo stato della viticoltura e l'enologia del trevigiano. Data la richiesta e la mancanza dei volumi, L'Unione ha provveduto nel 2011 alla ristampa di altre 100 copie. Il libro è accompagnato dalla interessantissima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

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

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

Carlo Miconi

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



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