

Anno 2017
N. 1

NOTIZIARIO



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



IN PRIMO PIANO

Convegno e Assemblea

Il 21 maggio ci troviamo in Aula Magna per festeggiare il 70° compleanno dell'Unione.

Gli anniversari di diploma

Vi aspettiamo numerosi per la consegna dello scudetto del 25°, 50°, 55°, 60° e 65°.

Onori a Carlo Miconi

Il ritratto scultura collocato vicino al "suo" laboratorio.
Intitolazione del Laboratorio di chimica della Scuola.
La sua effigie in bronzo anche al Laboratorio Enochimico.

Rivista di Viticoltura e di Enologia

Ci mancano alcuni numeri...

La visita al Museo Manzoni

Editoriale

Onori al professor Carlo Miconi.

Ex allievo, diplomato perito agrario nel 1940, insegnante e ricercatore alla Scuola dal 1943 al 1983, presidente dell'Unione dal 1992 al 1999. Così scrive alla presidente Severina Cancellier il presidente della Regione Veneto Luca Zaia, ex allievo che pur non avendolo avuto come insegnante, ne aveva apprezzato il sapere, la modestia il fine humor: *"Plaudo alla intitolazione del laboratorio di chimica alla sua straordinaria persona, insigne conoscitore della materia. Le sue pubblicazioni scientifiche, contribuendo a una conoscenza più sistematica e approfondita del mondo enologico, oltre alla cura posta nella didattica, sono testimonianze di un impegno che non ha conosciuto né pause né ripensamenti. Un uomo, dunque, di grande professionalità e competenza che ha consentito alla Scuola Enologica di Conegliano di raggiungere eccellenti livelli di formazione e ricerca, che oggi le sono unanimemente riconosciuti"*.

Il 37° Convegno dell'Unione verrà dedicato... all'Unione stessa.

Settanta anni sono un periodo sufficiente per fermarsi e riflettere un attimo su quanto fatto finora, sulla attuale realtà dell'Unione e pensare come essa potrà organizzarsi nel prossimo futuro. Mi auguro che alla Assemblea ed ancor più durante il Convegno giungano a questo Consiglio direttivo suggerimenti, proposte collaborative dagli ex allievi presenti, giovani e meno giovani. Siamo convinti che lo "spirito di corpo" che ha portato alla nascita dell'Unione ex Allievi, sia ancora vivo e vitale e che in questo momento l'Unione abbia necessità di averne un segnale concreto. Vi aspetto numerosi e disposti all'impegno per far sì che questa nostra Asso-



*Un sentito augurio
di Buona Pasqua!*

NOTIZIARIO

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

SOMMARIO

- 1** Editoriale
- 3** 37° Convegno e Assemblea
Annuale dell'Unione
"70° Unione ex Allievi della Scuola
di Viticoltura e di Enologia
di Conegliano"
- 4** Onori a Carlo Miconi
Il Laboratorio di chimica della Scuola
intitolato al Prof. Carlo Miconi
- 8** Come eravamo...
- 10** Incontri di classe
- 12** La Goliardia
- 13** La visita al museo Luigi Manzoni
della Scuola Enologica di Conegliano
- 14** Borse di studio Condifesa
"Flavio Bortolato 2016":
per una viticoltura sostenibile
- 16** Nomina dei nuovi Ambasciatori
delle Città del Vino
I libri degli ex allievi
- 17** Enoconegliano Selezione Vini Veneti
2016
- 18** Carlo Duso ricorda l'ex allievo Guido
Ceccato (1923-2016)
- 20** Un'opera di Renato Varese al Duomo
di Conegliano
- 21** Un grazie a...
- 22** Notizie tristi
- 28** 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
www.exallieviscuolaenologica.it

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 Russolo
russolostefania@gmail.com

Stampa: Tipolito Scarpis, San Vendemiano (TV)

ciazione dimostri, ancora una volta, come la Scuola di Conegliano pur nei cambiamenti possa essere ancora di esempio per le altre Scuole Enologiche.

La Rivista di Viticoltura e di Enologia.

Ci siamo accorti che nella nostra sia pur limitata biblioteca non c'era la "Rivista di Viticoltura e di Enologia". Gravissima mancanza, dato che l'Unione che ne ha deciso la ripartenza ne è la proprietaria. Impossibile non averla mai posseduta, forse è andata perduta in uno dei nostri numerosi traslochi. Stiamo faticosamente cercando di recuperarla; alcune annate ci sono state regalate e consegnate il 25 novembre scorso da Piero Pittaro; abbiamo chiesto all'ex Istituto Sperimentale per la Viticoltura se avessero dei doppioni che a loro non servivano. La ex allieva Cristina Michielini, attualmente responsabile della loro biblioteca, si è premurata di controllare e di recapitarci quanto è riuscita a reperire.

Stiamo rilegando le diverse annate che faranno bella mostra nella nostra libreria. Purtroppo ci mancano alcune intere annate ed alcuni numeri per altre. A pagina 20 di questo Notiziario riportiamo l'elenco di quanto ci manca. Ci appelliamo agli ex allievi se fossero disposti a rinunciare ad avere la serie completa a favore della nostra Unione. Ringrazio fin da ora per la collaborazione.

Il primo numero della Rivista di Viticoltura e di Enologia, gennaio 1948, donato alla Unione da Luigi Da Ros, perito agrario 1951.



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

37° Convegno e Assemblea annuale dell'Unione

IN PRIMO PIANO



L'incontro avrà luogo domenica 21 maggio 2017 nell'Aula Magna della nostra Scuola Enologica.

Convocazione della Assemblea Generale Ordinaria.

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

Si terrà in prima convocazione **sabato 20 maggio 2017** alle ore 20.00, ed in seconda convocazione il giorno **domenica 21 maggio 2017** alle ore 9.30 per discutere il seguente **Ordine del giorno**: relazione dell'attività svolta nel 2016; esame ed approvazione del Rendiconto Economico dell'anno 2016; varie ed eventuali. In seconda convocazione l'Assemblea è valida indipendentemente dal numero di partecipanti.

Domenica 21 maggio nella Aula Magna della Scuola Enologica l'Unione ex Allievi festeggerà il settantesimo anniversario della sua fondazione.

Durante l'incontro tra ex Allievi della Scuola svoltosi a Treviso ed a Conegliano nei giorni 19 e 20 ottobre 1946 nacque l'idea della nascita dell'Unione ex Allievi della Scuola Enologica di Conegliano. – *Il Comitato promotore, cui il Convegno aveva affidato il compito attuativo della proposta, inviò nel 1947 una lettera circolare a tutti gli ex allievi per informare che stava elaborando lo statuto e che aveva deliberato di far uscire nel mese di gennaio 1948 il primo numero del risorgente periodico, il quale doveva riprendere la vecchia "Rivista"* –, come noto sospesa nel 1917 a causa degli eventi bellici.

Il giorno 7 novembre 1947, un venerdì, comparvero nello studio del dr. Luigi Chiarelli, Notaio, in via XX settembre 18, i seguenti ex allievi della Scuola: Basso dr. Antonio enotecnico, Bidasio degli Imberti Alessandro, enotecnico, Celotti Giovanni, enotecnico, Colussi Pietro, enotecnico, Cosmo dr. Prof. Italo, enotecnico, Cucciardi Giovanni – Eugenio, perito

Domenica 21 maggio 2017

Aula Magna della Scuola Enologica

70° Unione ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano

Programma:

Ore 9.00

Registrazione dei partecipanti nell'Atrio della Scuola Enologica.

Ore 9.30

Assemblea Generale Ordinaria.

Ore 10.00

37° Convegno Unione ex Allievi.

**"L'Unione ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano: settant'anni di attività".
Saluti delle autorità.**

Ore 11.00

**Consegne: Medaglia d'oro "A. Carpenè"; Medaglia d'oro "V. Ronchi"; Borsa di studio "Ex allievi del '69"; Borsa di studio "Mario Segat".
Riconsegna alla Biblioteca dei volumi restaurati dalla famiglia Segat e da Sergio Casagrande.
Consegna distintivi d'onore agli ex allievi che celebrano 25, 50, 60 e 65 anni di diploma.**

Ore 12.30

Brindisi alla Bottega del Vino.

Ore 13.00

Pranzo al ristorante "Villa Dirce" al Borgo Malanotte di Tezze di Piave.

ADESIONI.

Per motivi organizzativi Vi preghiamo di farci pervenire per tempo (non più tardi del 15 maggio) la Vostra adesione ai seguenti recapiti: fax **0438 451468**, e-mail **exallievienologia@gmail.com** telefono **0438 451464** (Massimo Simonetti, orario di ufficio) specificando: il nominativo dell'ex Allievo, se si ferma a pranzo e con quante persone. Il contributo comprensivo per il pranzo è fissato in Euro 50 per ex Allievo ed Euro 30 per familiare o accompagnatore.

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

agrario, Da Broi Francesco, enotecnico, Da Rin Emilio, enotecnico, Giacomini Pietro, enotecnico, Rui dr. Bernardino, enotecnico, Occioni Giovanni, perito agrario, Zaia dr. Vittorino, enotecnico, per costituire una "Associazione Civile avente la denominazione *Unione degli ex allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano*".

Lo Statuto della Associazione venne approvato nella assemblea del 14

marzo 1948, e già nel gennaio dello stesso anno era uscito il primo numero della "Rivista di Viticoltura e di Enologia". Il 2 dicembre dello stesso anno venne eletto il primo Consiglio direttivo per il triennio 1948-1951 presieduto da Dino Rui.

Settanta anni sono passati da allora, l'Unione ha cambiato Consigli direttivi e Presidenti, ha cambiato il primitivo Statuto, ha promosso varie iniziative, Convegni, libri, medaglie.

Onori a Carlo Miconi



Venerdì 25 novembre, nella ricorrenza del primo anniversario della sua scomparsa, il ritratto scultura di Carlo Miconi, voluto da alcuni ex allievi e già presentato al Vinitaly il 13 aprile scorso, ha trovato definitiva collocazione nella sede centrale prima dell'ultima rampa di scale che portava al Reparto di Chimica.

Nonostante il tempo inclemente in molti hanno voluto essere presenti alla cerimonia: autorità, ex allievi, ex colleghi ed estimatori, gente comune.

L'opera realizzata alla Accademia di Belle Arti di Verona dagli allievi Francesco Claus e Adriano Pagani seguiti dal professor Nicola Biondani, è stata patrocinata da un gruppo di ex allievi: Luigi Andreoli, Arrigo Bidoli, Fabio Bigoli, Gianni Conte, Alessandro Da Dalto, Adriano Dal Bianco, Antonio Fattori, Sandro Gini, Enzo Michelet, Gaetano Tobin e Aldo Lorenzoni che con il Consorzio del Soave ne ha coordinato la realizzazione. Sulla lapide in marmo botticino realizzata dalla Ditta Perinot Marmi srl di Conegliano, si legge: CARLO MICONI 1921-2015 INSEGNANTE DI CHIMICA E INDUSTRIE AGRARIE, MENTORE PER GENERAZIONI DI STUDENTI.

La spesa per la collocazione è stata sostenuta dal suo "allievo" più rappresentativo, Enzo Michelet. L'Unione ha provveduto alle spese di imbiancatura della parete.

Una corona di alloro, offerta dall'ex allievo Roberto Pasquale, è stata deposta da alcuni allievi delle classi quinte del corso Viticolo Enologico.

I numerosi convenuti si sono incontrati nell'Atrio della Scuola per poi salire al pianerottolo tra il secondo e terzo piano, dove si è svolta una semplice cerimonia.

Dopo il saluto ed il ricordo di Carlo Miconi da parte della presidente dell'Unione Severina Cancellier, della Preside professoressa Damiana Tervilli e del Sindaco di Conegliano Floriano Zambon, l'intervento della signora Mara Castellucci Miconi, sua compagna di vita ed instancabile collaboratrice.

"Un saluto ed un grazie di cuore a tutti voi oggi qui presenti a ricordare Carlo.

In particolare vorrei ringraziare tutti quelli che hanno prima pensato e poi reso possibile la realizzazione di questo ritratto scultoreo e la Scuola unitamente all'Unione ex Allievi che hanno permesso a Carlo di essere ancora presente nella sua amata Scuola Enologica. Scusatemi, ma per la terza volta ancora un grazie all'enologo Michelet che ha sostenuto la spesa per la lapide".

Enzo Michelet ha poi ricordato Carlo Miconi.

"Il ritratto scultoreo del Prof. Carlo Miconi è stato collocato a fianco di quello di un altro importante allievo e insegnante di questa Scuola: il Prof. Italo Cosmo, Direttore della Stazione di Viticoltura ed Enologia dal 1946 agli anni settanta.

Con questa cerimonia simbolicamente riportiamo il Prof. Carlo Miconi in quella Scuola che lo ha visto protagonista prima come allievo, poi come insegnante e infine come appassionato ricercatore nei suoi archivi.

Adesso il suo ritratto è posto su questa scala dove siamo riuniti; una scala che lui ha percorso decine di migliaia di volte salendo al laboratorio situato al terzo piano; il laboratorio di chimica agraria: il suo laboratorio.

Dico suo, perché per lui la vita si svolgeva qui: dal mattino quando arrivava con la inseparabile bicicletta, alla sera. Moltissime volte ritornava anche dopo cena e qualche volta, conoscendolo, di sicuro ci ha anche dormito.

Perché la sua vita era quella della persona, nella quale l'Istituzione prende forma e vita, e allora in questo caso il laboratorio era lui.



Gli autori del ritratto scultura di Carlo Miconi

Un momento della presentazione del ritratto scultura di Carlo Miconi al Vinitaly il 13 aprile 2016. Il professor Nicola Biondani con gli allievi Francesco Claus e Adriano Pagani dell'Accademia di Belle Arti di Verona, che hanno eseguito l'opera sotto la sua supervisione.



Nella pagina accanto: il ritrovo dei convenuti nell'Atrio della Scuola.

Foto sopra: la Benedizione impartita da don Alberto Basso, suo allievo.

Da sinistra: Enzo Michelet, il sindaco di Conegliano Floriano Zambon, la Presidente Damiana Trevilli, Giovanni De Marchi, Severina Cancellier, Sergio Casagrande, il professor Carlo Duso.

Lo ricordiamo su questa scala, che lui vedeva anche metaforicamente come luogo di formazione e crescita anche civile; ricordava non senza una certa nostalgia i tempi in cui il rispetto per gli insegnanti era la normalità e gli allievi su questa scala si spostavano premurosi al loro passaggio, ma era anche quella scala che faceva capire, dopo il 1968, che quei tempi non c'erano più perché ora erano gli insegnanti a scusarsi chiedendo permesso per passare.

Il Prof. Miconi, è stato ex allievo e insegnante di questa Scuola, chimico di riconosciuta fama, fecondo realizzatore di pubblicazioni di chimica e tecnologia enologica.

Ne ricordiamo solo alcune come quella sul trattamento con il ferrocianuro di potassio e quelle sui conseguenti controlli, compreso quello molto

complesso sull'acido cianidrico, e anche il libro sulle misure rifrattometriche e densimetriche con le sue particolareggiate tabelle, ottenute da punti sperimentali e da numerose, faticose e noiose interpolazioni.

Non possiamo dimenticare le modifiche fondamentali ad apparecchiature come quelle sui distillatori Cazenave e Jaulmes, resi più semplici e attuali. Ricordiamo anche tutte le piccole attrezzature d'analisi nate dal suo ingegno semplificatore e create in vetreria a Padova con il maestro vetraio che soffiava direttamente sotto la sua supervisione. Padova che raggiungeva in treno e poi più avanti in auto con la moglie Mara o con me.

Durante il viaggio non guardava la strada, ma ragionava intorno alle sue idee e, con l'inseparabile mezza matita, schizzava forme e nuove ipotesi

di modifica da sottoporre al vetraio. Con questo impegno negli anni Settanta ha contribuito, in modo fondamentale, a rendere il laboratorio di chimica agraria di questa Scuola tra i migliori e apprezzati della nazione. Per la sua attività ha ricevuto molti riconoscimenti, ne ricordiamo solo alcuni:

- 1980 il Grappolo d'oro dell'Associazione enotecnici italiani,
- 1994 la Medaglia d'argento di Cangrande,
- 1998 il Premio Civiltas,
- 1999 il Premio targa d'oro Giuseppe Morsiani.

Con tenacia ha voluto il primo libro sulla storia di questa Scuola impegnandosi come ricercatore d'archivio e contribuendo in modo sostanziale alla sua compilazione. Ricerche fatte da lui, già avanti negli anni, anche in modo fisicamente faticoso, tra la polvere degli archivi. Ricordava raccontando delle sue ricerche: quanta polvere ho mangiato con Mara!

Un uomo talmente modesto da sperare di essere ricordato non per quello che aveva dato alla chimica enologica e a tutti noi, ma specialmente per avere voluto questo libro sulla Scuola. I suoi ex allievi lo hanno eletto Presidente della loro Unione, prima come effettivo dal 1992 al 1999 e poi come onorario fino alla sua scomparsa.

Il ritratto scultoreo in suo onore e ricordo non sarebbe stato da lui approvato a causa della sua innata modestia.

Perché anche Miconi non sfugge alla regola per cui nessuno riesce a vedere se stesso o perlomeno, a vedersi come lo vedono gli altri.

È per questo che alcuni ex allievi hanno voluto che la sua grande personalità e generosità, fossero ricordate ai futuri studenti di questa Scuola. Perché è giusto riconoscere che tutti noi siamo anche quello che i nostri maestri ci hanno insegnato.

E noi qui presenti abbiamo avuto la fortuna di avere nel Prof. Carlo Miconi un insegnante di chimica e un grande maestro di vita."



Il Laboratorio di chimica della Scuola intitolato al Professor Carlo Miconi

I presenti si spostano quindi al nuovo laboratorio di chimica situato sopra la Cantina, che la Scuola ha deciso di dedicare al suo ex allievo, insegnante e ricercatore Carlo Miconi.

Dopo il saluto di benvenuto della preside prof.ssa Damiana Tervilli, viene scoperta la foto che ritrae un giovane Carlo Miconi con alcuni allievi nel "suo" laboratorio al terzo piano del corpo centrale della Scuola, riportante la dicitura: "Carlo Miconi 1921-2015. Ricercatore fecondo, Insegnante incisivo, Educatore sensibile, Maestro di vita".

Dopo un omaggio floreale alla signora Mara Miconi, la parola passa al professor Renato Gava, promotore della iniziativa, "È con grande onore che, in veste di responsabile del Laboratorio di Chimica, rendo onore alla

memoria del prof. Carlo Miconi dedicandogli questi laboratori dove Scuola Enologica, Università di Padova e Veneto Agricoltura continuano la sua preziosa opera di ricerca in campo analitico e istruzione delle giovani generazioni."

Nelle foto: lo scoprimento della foto di Carlo Miconi al lavoro nel suo laboratorio di chimica.

L'ex allievo Luigi Roma consegna la composizione floreale con i colori dell'Enologia alla signora Mara Miconi.

L'intervento del professor Renato Gava.



Carlo Miconi ricordato nella nuova sede del Laboratorio Enochimico

Nella mattinata di Sabato 25 giugno a Refrontolo in via Crevada 53 è stata inaugurata la Nuova Sede del Laboratorio Enochimico ex Allievi della Scuola Enologica di Conegliano.

Il Laboratorio, fondato il 10 Settembre 1976 su iniziativa di alcuni Direttori di Cantine Sociali e Imprenditori e con la preziosa collaborazione del Prof. Carlo Miconi, ha avuto la prima sede a Conegliano in via Pittoni, in un locale seminterrato in affitto di circa 200 mq. Nel 1996 la ditta trasferisce la sede a San Pietro di Feletto, in locali più grandi per poter affrontare la mole di lavoro sempre più elevata. La nuova sede di Refrontolo, completamente ristrutturata e dotata delle più moderne tecnologie, è di proprietà della cooperativa e si sviluppa su oltre 600 mq.

Alla cerimonia hanno partecipato Soci, collaboratori, clienti e autorità quali il Dott. Michele Zanardo Vice-presidente del Comitato Nazionale Vini, il Sindaco della città di Conegliano e presidente delle Città del Vino Floriano Zambon e l'Assessore Carlo Bernardi in rappresentanza del Comune di Refrontolo.

Nel corso della manifestazione, il Presidente enologo Pietro Masutti, ha ricordato in un discorso la storia del Laboratorio e l'enologo Enzo Michelet ha ricordato la figura del Prof. Carlo Miconi anima e guida del laboratorio a cui è dedicato.

Dopo il taglio del nastro, il Presidente Pietro Masutti con la Signora Mara Castellucci hanno scoperto la lapide con la effigie in bronzo raffigurante il Prof. Carlo Miconi, opera dello scultore Giuseppe Grava.

Celestino Poser



Il ricordo di Mara Miconi

Riportiamo il commosso intervento di Mara Miconi al 36° Convegno dell'Unione.

"Vorrei esprimere il mio più caro, sincero e affettuoso ringraziamento agli ex allievi, gli amici, le autorità anche oggi presenti, alla Preside ed in particolare alla presidente Severina che ha voluto con questo Convegno ricordare la figura di Carlo. Sono stata fortunata a vivere al suo fianco a lungo. Ho avuto modo di evidenziare come la semplicità dei modi, pur sempre raffinati e discreti, abbiano segnato anche il tempo della malattia, accolta ed affrontata con serenità.

Stargli accanto ed accudirlo nella sofferenza ha compensato solo in minima parte quanto ho ricevuto da lui, sia in termini di relazione personale e di affetto che di insegnamento.

Grazie ancora a tutti i presenti per la vicinanza ed in particolare agli oratori che hanno ricordato, onorandolo, il nostro caro Carlo".



Mara e Carlo Miconi.

Premio Civiltas alla memoria

Il 6 novembre scorso è stato assegnato il premio Civiltas - Menzione alla memoria dell'ex allievo Antonio Perin deceduto il 18 maggio scorso, con la seguente motivazione: *"Per aver saputo interpretare la politica come missione in favore della comunità. Per*

l'eccezionale contributo dato alla salvaguardia e alla diffusione della memoria, attraverso l'opera di conservazione degli archivi parrocchiali e la ricostruzione della storia delle famiglie della Diocesi emigrate in tutto il mondo".

Come eravamo...



1. Festa del maiale a Povegliano in casa Meneghello. In piedi da sinistra: Lorian Collovini, Giuseppe Martelli, Giovanni Andretti, Alessandro Vinciguerra. Seduti: prof. Precoma, Guido Rizzotto, Mario Talotti, Gianpaolo Vaona. E sulla sinistra ...

2. Viaggio studio in Toscana delle classi VI A e B diplomati nel 1971. Si riconoscono in piedi da sinistra: Marcello Meneghello, Mario Talotti, Silvio Simonetti, Dino Mucignat e, sparsi Alessandro Vinciguerra, Lamberto Carrer, Luciano Pavan, Guido Rizzotto, Giovanni Andretti, Stenio Rover, Giulio Sina, Luigi Dragani, Gianpaolo Vaona, Guerrino Zanardo, Giovanni De Zan e Edi Gandin.





3.

3. Un brindisi durante una esercitazione di chimica degli enotecnici diplomati nel 2000. Seduti: Eros Zanon e Alberto Fregonese. In piedi, da sinistra: il tecnico di laboratorio Giuseppe Laganà, Fabrizio Brugnera, Mariano Gallonetto, il prof. ed ex allievo Massimo Foltran, Francesco Pol, Davide Del Maschio, Paolo Citron, Stefano Battistella. Dietro Loris Durante e Iside Bazzo.



4.

4. Una esercitazione di agraria negli anni '50. Si riconoscono alcuni diplomati enotecnici o periti agrari nel 1956 e 1957. Tra di loro: Silvano Stella, Annibale Cassandrini, X, Giuseppe Zanardo, X, Giancarlo Giacobazzi, Mario Cipollotti, X, Giancarlo Carpenè.

5. 1975, in allegria al Congresso Nazionale Enotecnici in Sicilia. Nella foto: Pietro Vettorel, Angelo Nardi, Mario Azzano, Antonio Bozzoli, Italo Cazorzi.



5.

Incontri di classe



I diplomati 1965 non dimenticano i loro insegnanti

Con il prof. Antonio Ciscato...

Dopo che nel 2015 ci siamo incontrati per ricordare e festeggiare il nostro "diploma d'oro" presso la nostra grande Scuola, a metà gennaio alcuni "irriducibili" di noi della VI B abbiamo voluto risalutare il nostro amatissimo professor Antonio Ciscato da Thiene. Ci siamo ritrovati vicino a Lui, al ristorante Da Cirillo a Mon-

tegaldezza, per fare una bella mangiata di baccalà.

Un piacevole incontro che tutti ci siamo promessi di ripetere.

Nella foto, da sinistra, primo piano: Bepi Gollino, Gigi Fioretti, Prof. Antonio Ciscato, Giancarlo Frigimelica, Guido Speziali. Dietro: Toni De Bortoli, Angelo Citron, Pietro Marchi, Giovanni Bortoluzzi.



E dal prof. Antonio Giacomini

Non potevamo dimenticare il nostro insegnante di zootecnia; siamo andati a trovarlo a Treviso per consegnargli il piatto a lui dedicato e che ha gradito, ricevendoci con la consueta simpatia e buonumore che lo contraddistinguono.

L'incontro di quelli del '59



Il piacere di ritrovarsi ogni anno, ormai da oltre un decennio, in una nuova regione per trascorrere insieme momenti di spensieratezza ed allegria ha spinto i nostri infaticabili ed inossidabili amici Riccardo Ziglioli, Ennio Rossi con Giorgio e Marisa Candussi ad organizzare l'incontro in terra partenopea.

Appuntamento a Napoli per il 12 maggio all'Hotel Renaissance nei pressi della centralissima via Toledo per soggiornarvi sino al 16 onde consentire la visita delle più impor-

tanti realtà storiche ed artistiche della città. Probabilmente sarà stato merito di Pulcinella ma sta di fatto che la cordialità e la gioiosità che ha caratterizzato l'incontro ha superato ogni più rosea previsione.

In maniera simpatica l'allegre comitiva ha dimenticato di appartenere da tempo alla categoria dei nonni ritornando a comportarsi da ragazzi pronti ad improvvisare scherzi agli amici della comitiva. Non è descrivibile la scena di Ennio Rossi che impegnato negli acquisti in un grande super-

mercato viene fatto chiamare con l'altoparlante presso la direzione per motivi urgenti. Ideatrice dello scherzo la mattacchiona di Maurizia Benassi che insieme agli altri si sbellicava dalle risa nel vedere Ennio arrivare trafelato, confuso e preoccupato dopo aver abbandonato frettolosamente gli acquisti già pagati alla cassa.

La visita culturale alla città di Napoli, nei quattro giorni del soggiorno, ha consentito di ammirare con attenzione la ricchezza di beni storici ed artistici di cui è ricca quella che fu la capitale del Regno delle due Sicilie. Le visite indimenticabili hanno interessa-

to il Teatro S. Carlo, il palazzo Reale, il complesso monastico di S. Chiara, il Duomo, il museo di Capodimonte, Castel S. Elmo, la chiesa di S. Severino (sede delle stupende statue marmoree del Cristo Velato e dell'Inganno), le botteghe artigiane di via S. Gregorio Armeno, Sant'Anna dei Lombardi la sacrestia del Vasari, le stazioni artistiche della metropolitana e tanto altro.

Non sono mancate le gite con il bus panoramico che dalla vicina piazza del Municipio ci ha portato un po' ovunque ad ammirare noti quartieri come Posillipo, Mergellina, Marechia-

ro, riviera di Chiaia, via Caracciolo, Castel dell'ovo, Vomero, S. Martino. Le riunioni conviviali presso ristoranti e pizzerie hanno stupito ed incuriosito persino il popolo napoletano per la nota chiassosità ed allegria che caratterizza in tali circostanze la nostra categoria e che usualmente si conclude con esibizioni canore goliardiche inneggianti all'Enotria.

A chiusura dell'incontro la promessa di incontrarsi possibilmente ancora per molti anni per trascorrere insieme momenti di serenità fra amici che vorrebbero stare più spesso insieme.

Luigi Colavecchio

Due incontri per la VI A del 1986

A Monselice.

Il 12 e 13 novembre 2016 ci siamo incontrati a Monselice (PD), accompagnati dalle nostre famiglie, con i nostri colleghi don Roberto e fra Carlo.

Questo il programma: cenetta il sabato sera in un agriturismo, Santa Messa la domenica nella Chiesa di San Cosma a Monselice officiata dai nostri due colleghi religiosi don Roberto Stefanon e fra Carlo Queruli, seguita dal pranzo alla trattoria La Costa a Monticelli di Monselice, durante il quale abbiamo avuto il piacere di far conoscere ai colleghi i nostri migliori vini.

Ci siamo salutati alla fine ripromettendoci un nuovo incontro a breve.

E ora a Roma.

Incontro 6°A Spec. 1986 a Roma. Il 14/15 gennaio ci siamo incontrati a Roma per salutare il nostro fra Carlo prima della sua partenza per Taiwan. Sabato, passeggiata per il centro storico come vecchi amici e cenetta a Trastevere. Domenica, S. Messa a S. Agnese e pranzo dal nostro collega Roberto Bussolotti al suo ristorante Fualde L'Assaggio, con i vini dei colleghi intervenuti.

Luciano Lucchese

Foto sopra, Monselice. Posano davanti alla Chiesa di San Cosma: Marco Favaro, fra Carlo Queruli, Stefano Lovato, Stefano Valetti, Alessandro Manessi, Roberto Di Filippo, Claudio De Bortoli, don Roberto Stefanon, Luciano Lucchese.

Foto sotto, Roma. Presenti: Roberto Bussolotti, Roberto Di Filippo, Marco Favaro, Luciano Lucchese, Stefano Valetti, Marco Pighetti, fra Carlo Queruli.



La Goliardia

Da sempre il motivo ricorrente negli incontri goliardici dell'Enotria è l'uso dei colori giallo-verde che sono quelli del nostro scudetto.

Rigorosamente giallo-verdi sono i fiori che accompagnano i nostri Convegni e quelli che vengono offerti alle signore nelle diverse occasioni. Gli ex allievi non mancano di ricordarsene anche nei nostri incontri annuali, spostando la seriosità della prima parte dei Convegni ad una antica spensieratezza.

Ecco così le iniziative che strappano a tutti un sorriso.

Nel 2013 i diplomati del 1963 riuniti per festeggiare il cinquantenario di diploma hanno voluto far dono alla Presidente di una bella cravatta a sgargianti righe giallo verdi (foto 1).

Il gruppo "Quelli del '59" presentatosi in massa in Aula Magna con il berretto giallo-verde, riesce a coinvolgere anche la preside, professoressa Damiana Tervilli, donandole il copricapo che viene subito goliardicamente indossato (foto 2).

Irrimediabilmente goliardo Franco Zanessi che si è presentato alla consegna del distintivo del 60° di diploma con il berretto dell'Enotria ed una buona dose di allegria che ha contagiato anche la Presidente ed i suoi colleghi sessantenni di diploma (foto



3). Per finire con un bel "E come la marcia ben..." nel 2013 dopo riscaldate le voci con un po' di Incrocio Manzoni. La direzione dell'improvvisato coro è del maestro Roberto Morandini (foto 4).

La Redazione



La visita al museo Luigi Manzoni della Scuola Enologica di Conegliano

Desideriamo informare, attraverso le righe del "Notiziario", che è possibile visitare il "Museo Luigi Manzoni" previa prenotazione telefonica contattando in orario di servizio, durante la mattinata, l'incaricata sig.ra Rita Zambon (tel. 0438-61421/61524, interno 209) con la quale si potranno concordare giornata e orari.

Gli insegnanti che si sono resi disponibili come guide, tutti i pomeriggi dalle ore 15:00 alle ore 18:00 ed il sabato dalle ore 9:00 alle ore 12:00, saranno ben lieti di accompagnare i visitatori, preferibilmente a piccoli gruppi, in questo percorso museale pensato per coinvolgerli emotivamente. L'intento infatti è quello di destare curiosità, far scoprire poco a poco la feconda attività di studio e ricerca condotta nell'ambito delle Scienze Naturali dal professor Luigi Manzoni e i luoghi ove Egli svolse la sua ricerca quotidiana per quasi un cinquantennio.

La visita al museo è gratuita.

Per una visita di gruppo è possibile abbinare anche una visita generale alla scuola con la possibilità di prenotare anche una degustazione con 3 tipi di vino oppure una degustazione con 3 tipi di vino + formaggi e salumi; in questo caso le degustazioni sono a

pagamento. Elenchiamo di seguito le sale espositive rimandando una loro descrizione dettagliata al prossimo numero del Notiziario.

Sala Collezioni.

Sono conservate e in parte esposte alcune collezioni che rappresentano il patrimonio scientifico-naturalistico dell'Istituto, preesistenti all'arrivo del professor Luigi Manzoni, ma consultate e utilizzate anche da lui nel corso degli anni.

Sala "La Ricerca sul campo".

Questo ambiente raccoglie su 4 espositori sospesi con teche in vetro, i reperti scientifici inerenti l'osservazione e lo studio della natura, la sperimentazione sulla traspirazione e sul consumo idrico della vite, l'istologia e la Patologia vegetale, il miglioramento genetico della vite.

Studio Manzoni.

Luigi Manzoni volle dislocare qui il suo studio e ufficio di presidenza per non essere distolto dall'attività di ricerca scientifica che conduceva nel reparto di scienze. Infatti nonostante il ruolo di preside, non interruppe mai gli studi e le sperimentazioni. Sono conservati ed esposti manoscritti, libri, riviste, fotografie, riconoscimenti, onorificenze, medaglie.



Un momento dell'inaugurazione del Museo: il governatore del Veneto Luca Zaia illustra una bacheca al presidente della provincia di Treviso, Leonardo Muraro, al sindaco Floriano Zambon e ad alcuni convenuti.

Laboratorio Fotografico.

Dallo studio si accede direttamente al laboratorio fotografico. Riscoperto dopo anni di oblio, questo ambiente conserva ancora l'equipaggiamento originale dell'epoca (bromografo, ingranditore artigianale di legno, carta da stampa, reagenti e sali chimici, bacinelle, lavandino);

Laboratorio di Scienze.

La sala riproduce il laboratorio nel quale operava il professor Luigi Manzoni con le strumentazioni utilizzate per le sperimentazioni di botanica, patologia vegetale, zimotecnica. Alle pareti sono esposti i pannelli didattici originali e le fotomicrografie.

Giuliano Mocchi, Beatrice Raco



Borse di studio Condifesa “Flavio Bortolato 2016”: per una viticoltura sostenibile

Come ogni anno, dal 2004, agli alunni meritevoli che lo desiderano, viene fornita l'opportunità di partecipare ad una singolare esperienza che anche quest'anno si è conclusa con la consegna delle borse di studio “Flavio Bortolato”. Questa consegna, è avvenuta il 14 dicembre 2016 nell'Aula Magna dell'Istituto alla presenza delle autorità del territorio.

Per noi studenti del penultimo anno di corso, è stato un onore partecipare a questa esperienza, unica nel suo genere. Il nostro gruppo, formato da: Chiara Corbanese, Luca Mattiuz, Marta Scanduzzi (classe 5aBGT), Leonardo Dam, Riccardo Da Frè, Davide De Luca, Luca De Zanet, Gianluca Zanatta (classe 5aAGT), Andrea De Nardi (classe 5aA), Riccardo Tomè (corso enotecnico) è stato guidato dai professori Walter Da Rodda e Ornella Santantonio e dal tecnico Condifesa ed ex allievo, Fiorello Terzariol.

L'attività ci ha coinvolti non solo nell'orario scolastico ma anche nel periodo estivo in vari giorni della settimana, consentendoci così di ampliare le nostre conoscenze tecnico-scientifiche, fornendoci un bagaglio



Foto sopra: il gruppo dei ragazzi partecipanti al progetto con il loro tutor.
Foto sotto: allievi attivamente impegnati nei rilievi in campagna.

culturale utile, non solo in ambito scolastico, ma soprattutto un riferimento di rigore comportamentale utile per una futura professione.

Le nostre ricerche sono iniziate analizzando la risposta di una parte del vigneto della scuola all'uso di agrofarmaci di natura organica per una

difesa biologica e monitorando l'efficacia degli stessi nel controllo delle principali ampelopatie. In questa fase siamo stati coordinati da Martina Broggio, tecnico dell'azienda EVER.

Durante questa esperienza, abbiamo avuto modo di analizzare e classificare il grado di infezione di peronospora su foglia e su grappolo grazie a delle tabelle forniteci dal tecnico, Fiorello Terzariol, tecnico dalla lunga esperienza, appassionato nel trasmetterci il suo sapere, che per noi è stato un importante punto di riferimento. Contemporaneamente abbiamo monitorato la presenza di tignole e tignolette, con le trappole a feromoni, e di cicaline con trappole cromotropiche. Per questa specifica attività siamo stati coadiuvati da Roberto Zoppelletto, tecnico della ditta DOW AgroSciences, la cui disponibilità umana e competenza professionale, ci ha fatto capire ancora una volta l'importanza del sapere e saper fare nel mondo operativo, sempre con umiltà e disponibili ad apprendere continuamente.

Con AGM, società che propone interventi nutrizionali fogliari e radicali



con derivati di origine ematica, abbiamo potuto osservare gli effetti sulla vite derivanti dell'impiego di queste specialità, sia in ambito enologico che agronomico, in sintonia con l'obiettivo della, sostenibilità del processo produttivo e, allo stesso tempo, una produzione di vini di qualità.

Sempre in tema di sostenibilità, ancora una volta, il nostro lavoro si è concentrato sulla biodiversità, proposta che da 3 anni puntualmente viene ripresentata in quanto fondamentale per una viticoltura, sì del futuro, ma anche del presente. Ed a questo proposito, abbiamo analizzato i benefici apportati dalla siepe, siepe che, "sfortunatamente", è quasi scomparsa dal nostro paesaggio agrario, per lasciare spazio ad una monocultura intensiva della vite e per questo NON SOSTENIBILE.

Molto interessante è stata anche la sperimentazione del vigneto fiorito, un sistema agricolo che valorizza e salvaguarda la biodiversità (grazie alle sementi forniteci dalla ditta EUROFLOR).

Questo progetto 2016, presentato come avviene ogni anno a metà dicembre in Aula Magna dell'Istituto "Cerletti", visto l'interesse suscitato, è stato esposto anche in altre occasioni e cioè il 28 gennaio presso la Facoltà di Viticoltura e Enologia nell'ambito del convegno "Il BIO in viticoltura", il 22 febbraio a Rua di Feletto in una serata dedicata alla viticoltura, il 2 marzo 2017 a Valdobbiadene e il 17 marzo all'Informagiovani di Conegliano, a cura dell'associazione "Italia Nostra".

A questo punto, è doveroso ringraziare tutti coloro che hanno permesso la realizzazione di questa preziosa esperienza: il Presidente Valerio Nadal di CondifesaTV, gli sponsor AGRIMARCA, EVER, DOW AgroSciences e AGM; infine, il tecnico Fiorello Terzaroli che all'origine è stato promotore di questa vincente iniziativa.

Altrettanto doveroso è il ringraziamento alla Preside del nostro Istituto, la prof.ssa Damiana Tervilli, che ha messo a disposizione le infrastrutture della scuola ed ha sempre creduto in questa iniziativa molto formativa per noi. Infine, un grazie di cuore ai nostri professori Walter Da Rodda e Ornella Santantonio che, con pazienza e competenza, ci hanno guidati in

questa appassionante esperienza di studio.

Che dire ancora, se non che questa bella fatica ci ha fatti crescere, ci ha insegnato a metterci in gioco come crediamo bisogni saper fare nella vita, ci ha insegnato ad esporci in pubblico anche davanti a centinaia di persone vincendo le nostre timidezze. Tutto questo, anche con la consapevolezza e l'orgoglio di rappresentare la nostra Scuola, scuola dalla lunga tradizione; e noi, in questa occasione, siamo stati i portabandiera di una parte significativa di questa tradizione che nel tempo ha fatto grande l'Enologia di Conegliano.

Gli studenti borsisti

Aula Magna: foto ricordo del gruppo di lavoro con la Preside Damiana Tervilli con il presidente Coditv Valerio Nadal.

Nelle foto sotto due immagini lavorative. La raccolta dati in campagna e l'analisi fatta in laboratorio.



Nomina dei nuovi Ambasciatori delle Città del Vino

In occasione dell'annuale appuntamento presieduto da Recevin, Rete Europea delle Città del Vino, il titolo di "Città europea della cultura enologica" per il 2016 è stato conferito al territorio di Conegliano – Valdobbiadene. Le numerose iniziative organizzate nel corso della annata sono culminate nell'incontro svoltosi a Villa dei Cedri di Valdobbiadene il 13 novembre scorso, nel quale sono stati nominati i nuovi Ambasciatori delle Città del Vino.

Tra gli "Ambasciatori Emeriti" è stata inserita la Scuola Enologica di Conegliano, da sempre faro e punto di riferimento per la viticoltura e l'enologia non solo locale. Infatti le motivazioni della nomina redatte dal Consiglio Nazionale delle Città del Vino, che ha sede a Siena, sono inerenti alla basilare funzione formativa da parte dell'Istituto Enologico nell'ambito internazionale per gli operatori e divulgatori della cultura del vino.

L'attestato assegnato alla Scuola è stato consegnato alla preside, profes-



La consegna dell'attestato di Ambasciatore "Emerito" delle città del vino alla Scuola Enologica di Conegliano rappresentata dalla preside Damiana Tervilli.

soressa Damiana Tervilli. Tra gli Ambasciatori emeriti è stato nominato il nostro ex allievo Fiorello Terzariol, che da molti anni segue la sperimentazione effettuata con gli studenti della Scuola ed il CODITV, di cui riferiamo a pagina 14 aggiungendosi agli ex

allievi: Sandro Fay, Gianfranco Zanon, Federico Giotto, Valerio Fuson, Claudio Fabbro e Riccardo Cotarella. Nomina di Ambasciatore all'ex allievo Francesco D'Alessandro, che si aggiunge ad Antonino Antoniazzi ed a Floriano Curto.

La Redazione

I libri degli ex allievi

De vino veritas... La mia "verità" sul vino riflessioni enologiche

di Sergio De Angelis

207 pagine, autopubblicato settembre 2016, **Euro 16,50**

De vino veritas... La mia "verità" sul vino è un testo originale per l'inedito insieme degli argomenti che offrono una visione attuale sul grande mondo del vino e su un'area di produzione che merita maggiori successi: flash su luoghi, aziende, consorzi di tutela e promozione, vini. È una biografia del settore vitivinicolo del comprensorio dei Castelli Romani, ma anche un approccio pedagogico per lo studente e per il neofita che vuole conoscere con "gusto". L'autore affronta i problemi del territorio inserendoli nel contesto della viticoltura e dell'enologia nazionale: vini, cantine, cibi, degustazioni e cultura.

Sergio De Angelis, diplomato enotecnico nel 1967, è nato e vive a Grottaferrata (Roma), nel cuore dei Castelli Romani. Enologo, Assaggiatore Vini, Assaggiatore Oli d'Olive Vergini e Assaggiatore di Formaggi, è laureato con lode in Scienze Pedagogiche.



Enoconegliano Selezione Vini Veneti 2016

L'Associazione Dama Castellana Conegliano, organizzazione di carattere storico-culturale, si prefigge di promuovere il territorio veneto, valorizzandone storia, arte, cultura ed enogastronomia. Una squadra di oltre 400 volontari, che credono nel proprio territorio, ha reso possibile la realizzazione del Concorso EnoConegliano Selezione Vini Veneti, portando un concreto sostegno all'immagine delle produzioni enologiche della nostra regione. Continua, così, il ruolo di Conegliano come centro di promozione dei vini veneti.

La 18ª edizione del concorso EnoConegliano Selezione Vini Veneti, raccoglie l'espressione delle qualificate produzioni enologiche della regione. Realizzato con la collaborazione dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, ha ricevuto anche quest'anno, il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali.

La manifestazione ha avuto grande successo, ecco i numeri del concorso: 354 vini; 122 Aziende, provenienti dalle province di PD-TV-VE-VR-VI; 20 dame d'oro, 24 sigilli di argento e 18 sigilli di bronzo assegnati.

Come ogni anno sono stati conferiti, il premio speciale Tullio De Rosa, sponsorizzato da Assoenologi Sezione Veneto Centro Orientale e Unione ex allievi della Scuola Enologica e il premio speciale Luigi Manzoni, sponsorizzato dalla Dama Castellana Conegliano, rispettivamente al miglior spumante e al miglior Incrocio Manzoni 6.0.13.

È stato riproposto anche quest'anno il Premio Speciale Amorim Cork Italia, per il vino che ha raggiunto il punteggio più alto, tra tutte le categorie in concorso.

Oltre il 90% dei vini presentati ha superato gli 80 centesimi, ottenendo il "Diploma di Merito"; più di 300 etichette che sono state portate alla degustazione durante la Festa dell'Uva, svoltasi nel centro storico di Conegliano il 23-24-25 settembre. La

festa ha visto la presenza di migliaia di visitatori, tra cui anche molti stranieri, che hanno avuto un approccio edonistico-culturale al vino veneto. Un interessante lavoro di divulgazione e promozione della qualità delle produzioni enologiche venete. La cerimonia di premiazione si è svolta sabato 24 settembre, nella sala Consigliere del Comune di Conegliano, a conferma dell'importanza del Concorso per l'intera Città e per tutta la Regione, alla presenza di personalità di spicco del mondo enologico, degli organi di stampa e di un folto gruppo di produttori.

Venerdì 7 ottobre è iniziata la terza edizione di "Conegliano incontra i Vini Veneti".

L'Associazione Dama Castellana Conegliano, dopo il grande successo dello scorso anno, ha deciso di

riproporre, in collaborazione con i ristoratori Coneglianesi, 9 cene-degustazione.

Durante queste serate i vini prodotti dalle Aziende premiate con Dama d'Oro e Sigillo di Argento sono stati presentati da un enologo e serviti da un Sommelier, in abbinamento ai piatti tipici del territorio.

Incontri didattici importanti per la promozione e la valorizzazione dei vini veneti e occasione per avvicinare il consumatore ad un bere intelligente, piacevole e misurato, diffondendo una sana cultura enogastronomica.

Un grazie ai numerosi volontari, che hanno dedicato molto del loro tempo spinti dal credere nel proprio fare e dal sentire e vivere il proprio territorio.



Foto in alto: il premio "Tullio De Rosa" è stato assegnato alla Zardetto Spumanti srl con il vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG superiore Spumante Brut millesimato "Refosso".

Foto sotto: consegna del premio "Luigi Manzoni" all'Azienda Casa Baccichetto per il vino Piave doc Manzoni Bianco "Animafranca" 2015.

Marzio Pol

Carlo Duso ricorda l'ex allievo Guido Ceccato (1923-2016)



*Foto sopra: una sorridente immagine.
Foto sotto: Guido Ceccato tra i suoi
peschi fioriti.*



Nel 1979 mi assegnarono una tesi di laurea improntata alla ricerca di nuove soluzioni per combattere gli acari dannosi alla vite. A quei tempi i viticoltori e i frutticoltori dovevano confrontarsi con queste avversità impiegando prodotti di sintesi. Avrei dovuto confrontare linee di difesa tradizionali (basate sull'impiego degli acaricidi) e innovative (basate sul controllo biologico) in un vigneto e mio padre mi consigliò di parlarne con Guido Ceccato. Guido era un punto di riferimento per il territorio trevigiano. Iscritto all'Istituto tecnico agrario di Conegliano aveva interrotto gli studi a causa degli eventi bellici; nell'immediato dopoguerra conseguiva il titolo di Perito agrario. Dopo aver gestito aziende private e iniziative di stampo cooperativistico si era concentrato nell'azienda di proprietà costruendo una nuova cantina in anni difficili per il settore vitivinicolo; anni particolarmente difficili per le cantine sociali. Si vantava di aver introdotto la contropalliera nella viticoltura della Destra Piave, dove il sistema di allevamento a Bellussi non incontrava condizioni ottimali. Sapeva gestire

con maestria i vigneti in terreni difficili, a scheletro prevalente, con l'ausilio dell'irrigazione di soccorso e di pochi mezzi tecnici. Aveva ottenuto risultati eccellenti nella coltivazione del pesco, settore in cui aveva formato generazioni di frutticoltori con cui organizzava ogni anno la tradizionale "Mostra delle pesche" a Villorba. Insomma, ero di fronte a un "mostro sacro" dell'agricoltura trevigiana.

Alla mia richiesta Guido rispose che avrebbe ospitato quelle prove. Nell'inverno rilasciammo dei predatori (i Fitoseidi) di cui si parlava appena e in primavera iniziai con i rilievi. A luglio decidemmo di suddividere il vigneto in porzioni trattate con insetticidi/acaricidi e porzioni non trattate. In autunno gli mostrai i risultati. Sulle piante non trattate erano comparsi dei predatori che avevano controllato le popolazioni del temibile ragnetto rosso. Sulle piante trattate quel fenomeno non si era verificato e il ragnetto rosso aveva raggiunto livelli più elevati. Guardò i risultati con grande attenzione e per la prima volta osservai un'espressione d'interesse nel suo sguardo. Le osservazioni proseguirono per altri due anni e quella tendenza fu confermata; il ragnetto rosso aveva antagonisti naturali efficaci che non dovevano essere danneggiati da trattamenti inutili. Va considerato che nella sua azienda, considerata all'avanguardia, si effettuavano tre trattamenti all'anno contro gli acari della vite.

Qualche anno più tardi concordammo un progetto da proporre all'amministrazione comunale di Villorba volto alla riduzione dei trattamenti fitosanitari e alla valorizzazione della frutta. Si trattava di introdurre e mettere in pratica la lotta biologica e integrata su larga scala. Le prime esperienze ebbero successo e nell'arco di quattro anni 60 aziende aderirono all'iniziativa. Riuscimmo ad azzerare i trattamenti insetticidi e acaricidi nei vigneti e a ridurre l'impatto de-



Foto sopra e sotto: Guido Ceccato con il sindaco di Villorba Paolo Callegari durante due delle tante manifestazioni a cui ha partecipato.

gli insetticidi (al tempo fosfororganici e carbammati) nei frutteti. Fu fondata un'associazione, "Fruttamica", per coinvolgere maggiormente le aziende nella riduzione dell'impatto tossicologico e ambientale dei prodotti fitosanitari e Guido ne divenne Presidente. Poi la nostra frequentazione si fece meno assidua, data la mia nuova collocazione all'Università di Padova. Ma ogni qualvolta proponevo una nuova soluzione era pronto a ospitare prove sperimentali nella sua azienda. Ho imparato molto da Guido, non solo dal punto di vista tecnico, e m'illudo di aver ricambiato almeno un po' con l'introduzione della lotta

biologica e integrata a livello aziendale. Erano gli anni '80, eravamo tra i pionieri di una disciplina che sarebbe divenuta materia di legge nel terzo millennio (Direttiva 128/2009/CE). Sfortunatamente l'iniziativa cui tenevamo non decollò del tutto, non certo per suo demerito. Dal punto di vista umano, mi hanno colpito soprattutto la sua attenzione per le relazioni, il rispetto anche per i più umili, il fine umorismo. Ha mantenuto un legame stretto con la Scuola Enologica di Conegliano. Mi raccontava aneddoti simpatici su docenti, bidelli e studenti. Una mattina arrivò a scuola in ritardo per un

imprevisto. Ai tempi era necessario giustificarsi con il Preside per essere ammessi in classe. Preoccupato per le possibili ripercussioni, Guido aspettò che i bidelli rintracciassero il Prof. Luigi Manzoni. Ma il Preside non si trovava e la tensione aumentava sempre più. Dopo un po' chiamarono Guido, il Preside era a casa e l'avrebbe ricevuto lì. Guido scese la scala che portava alla cantina e lo trovò concentrato nella degustazione di un campione proveniente da chissà quale prova sperimentale. Fu accolto con benevolenza, probabilmente l'esperimento aveva dato buoni frutti. Seguiva le cronache della Rivista degli Ex-allievi della Scuola Enologica con curiosità e interesse e frequentava quando possibile l'assemblea annuale. L'anno scorso lo dovevo accompagnare per ritirare la medaglia, 70 anni dal Diploma, un obiettivo che il destino riserva a pochi fortunati. Ci teneva moltissimo ma qualche giorno prima era scivolato e si era rotto il braccio. "Non importa", l'avevo rincuorato, "ci andremo il prossimo anno". Guido aveva sorriso, fiducioso. Purtroppo quella medaglia non è stata più consegnata. Credo che a Guido basti il nostro ricordo. Noi, che abbiamo avuto la fortuna di apprezzare le sue doti di grande tecnico e di grande uomo, gli dobbiamo eterna gratitudine.

Carlo Duso



Aiutateci a completare la raccolta della Rivista di Viticoltura e di Enologia

annata 1948: numeri 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12;

annata 1949: numeri 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12;

annata 1951: numeri 7 - 11 - 12;

annata 1965: manca l'intera annata;

annata 1967: manca l'intera annata;

1968: manca il solo numero 1.

Segnalate la disponibilità a farci avere i numeri mancanti al seguente indirizzo: exallievienologia@gmail.com

Una noticina finale per chi frequenta i mercatini, magari qualcosa si può trovare lì. Vi ringraziamo fin da ora.



Un'opera di Renato Varese al Duomo di Conegliano

Il Rotary di Conegliano ha fatto dono al Duomo di Conegliano di un rosone raffigurante "L'annunciazione di Maria", opera di Renato Varese realizzato dalla ditta Caron di Creazzo (VI). Il rosone si trova sopra il portale di entrata e pur essendo un'opera moderna si inserisce perfettamente nel circostante contesto.

Renato Varese, pittore ed incisore, enotecnico diplomato nel 1948 ha recentemente festeggiato, nella sua Conegliano dove vive e lavora, il novantesimo compleanno.

Così scrive di lui la critica ufficiale: "Adesso che l'artista di Conegliano è pienamente all'interno di quella che un maestro storico chiamava – la grande età –, godendo perciò della possibilità di una ormai riflettuta e consolidata

lettura critica, possiamo davvero affermare che l'opera di Renato Varese, e la sua stessa proposizione immaginativa, occupano un posto assolutamente originale e di sicuro rilievo nel panorama dell'arte veneta del XX secolo, perché forse tra le poche in grado di fronteggiare la disperante visione di un mondo esposto all'azione corrosiva della violenza e del male".



Offerte dal 1° ottobre 2016 al 10 marzo 2017

Alessandrini Massimiliano	Costacurta Angelo	Marchesin Leonardo	Roman Giancarlo
Andreetta Enrica	Craighero Giovanni	Maresio Giuseppe	Ronchi Andrea
Andreoli Luigi	Da Dalt Francesco	Marin Massimo	Rossi Biagio Alfio
Antoniazzi Luigino	Da Riva Diego	Martini Alfeo	Ruoso Antonio
Anzanello Piergiorgio	Dal Canton Orazio	Maso Enrico	Sacchetto Gerardo
Artico Gianni	Dal Col Dr. Giovanni	Masottina SPA	Sacchetto Marzio
Ballin Giuseppe	Dalla Cia Armando	Mattarei Carlo	Salvador Federico
Barazza Giorgio	Dalla Libera Lino	Mattiuzzo Luigi	Sardi Bruno
Bassi Carlo	Damuzzo Gaetano	Mazzoni Andrea	Sartor Giuliano
Battistin Marco	Daneluzzi Maurizio	Meloni Gianpietro	Sartorello Costantino
Bellotto Alessandro	De Biasi Roldano	Meneghetti Luigi	Sartori Lorenzo
Benassi Tullio	De Luca Italo	Michellini Maurizio	Scaini Giorgio
Bettinelli Luca Cesare	De Mori Francesco	Michieli Marcella	Scaini Teodoro Luigi
Bettini Danilo	De Noni Renato	Mirabella Giovanni	Scandolo Antonio
Bidasio Vincenzo	Del Savio Alessio	Miraval Tommaso	Scolaris Marco
Boninsegni Giovanni	Drusian Fabio	Moretti Mario Marco	Scudeller Luca
Bonotto Loris	Elia Benedetto	Morettini Carlo	Scudeller Marco
Bornia Lorenzo	Eredi Mario Geronazzo	Morlini Riccardo	Serafini Pierantonio
Borsoi Italo	Ex allievi '59	e Annamaria	Sordi Ilario
Bortolin Valeriano	Eyrl Carl	In memoria	Spadarotto Antonio
Bortot Elia	Fabbro Alberto	di Morlini Giuseppe	Spessotto Gianluca
Bortot Ivan	Falchetto Luigi	Nervo Renato	Spinato Giovanni
Botteon Laura	Filippi Paolo	Nespolo Cirillo	Tarzariol Ivangiorgio
Brunetta Luca	Fiore Vittorio	Novak Daniele	Tassetto Paolino
Busolin Adriano	Fratantaro Alessandro	Olivieri Alfonso	Tocchetti Giuseppe
Campigotto Bertillo	Fregolent Nicolas	Ongaro Pierpaolo	Toffoli Corrado
Cancellier Francesco	Frigimelica Giancarlo	Oteri Romualdo	Tognoli Luca
Cancellier Severina	Gaiotti Piero	Panziera Carlo	Trinco Stefano
Canel Vincenzo	Galetti Sergio	Pase Gianni	Vallese Luigi
Cariello Claudio	Giotto Paolo	In memoria	Vedovato Remigio
Carraro Elena	Giuriceo Celso	di Pase Vincenzo	Vellani Luigi
Carrer Lamberto	Granzotto Christian	Peruzzetto Michele	Veneziano Guido
Carrer Romeo	Gravante Antimo	Pianca Pierantonio	Vettori Toti Franco
Carron Bernardino	Graziani Piero	Piccin Silvio	Zaccaron Gianluigi
Casagrande Sergio	Graziotto Ivan	Piccolo Nicole	Zago Erica
Casazza Simone	Gregoletto Antonella	Pivetta Antonio	Zamburlini Walter Luigi
Castellucci Miconi Mara	Grigolli Vigilio	Pivetta Emanuele	Zanardo Adriano
Cazorzi Italo	Gulinelli Gianpaolo	Pivetta Enzo	Zanardo Michele
Cesco Fabio	Lemmi Mario	Pivetti Mauro	Zanatta Gianandrea
Cigaia Luigi	Liessi Giuseppe	Pizzol Mario	Zanette Oreste
Cini Gino	Lini Fabio	Pizzol Silvestro Igor	Zanon Eros
Classe VI B 1965	Longo Andrea	Pollastri Mario	Zavattaro Pietro
Classe VI 80/81	Lorenzon Antonello	Possamai Remigio	Ziglioli Riccardo
Colavecchio Luigi	Lucchese Luciano	Prandi Andrea	Zottini Lorenzo
Coletto Danilo	Lunardelli Ruggero	Quaglia Pierantonio	Zucchiatti Giorgio
Collovini Lorianò	Lunardelli Stefano	Querini Federico	
Colussi Flavio	Maccari Pietro	Rizzotto Guido	

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.

Giorgio Amistani

Ai primi di dicembre 2016 si è spento all'età di 99 anni Giorgio Amistani, ex allievo diplomato perito agrario nel 1936. Si era successivamente laureato in agraria all'Università di Bologna nel 1941 con una tesi sulla spumantizzazione con il metodo Charmat.

La sua attività lavorativa si è svolta nel settore vitivinicolo nella zona di Montebelluna (TV), anche se fu molto attivo nel settore della maiscoltura sperimentando i nuovi ibridi che venivano



proposti. Il suo impegno principale fu dedicato allo sviluppo dei vigneti e della cantina di famiglia, coinvolgendo nella attività anche i figli Alvise e Carlo e creando luoghi di incontro dove far conoscere e degustare i vini prodotti nelle sue aziende.

Era persona dal carattere schivo e riservato, anche se dotato di una sottile auto ironia, molto apprezzato negli ambienti da lui frequentati.

Alla famiglia le condoglianze dell'Unione ex Allievi.

La Redazione

Rino Bettoli

Ai primi di novembre 2016 è mancato Rino Bettoli, enotecnico 1967; avrebbe festeggiato quest'anno il cinquantesimo di diploma. La sua vita lavorativa è iniziata con collaborazioni con diverse cantine del Nord Italia, passando poi a lavorare presso l'ERSA FVG, l'Ente di Sviluppo Agricolo del



Friuli Venezia Giulia, occupandosi di problematiche viticole. Successivamente ha intrapreso altre strade e ha concluso la carriera lavorativa occupandosi, come artigiano, di ristrutturazione di interni.

Anche se la vita lo ha portato in altri settori non ha mai dimenticato la sua primitiva passione agricola occupandosi personalmente alla cura di ben tre orti e di un pergolato di vigna che curava particolarmente.

Alla moglie Clara, ai figli Francesco e Renato e ai familiari le condoglianze dell'Unione.

La Redazione

Gian Pietro Borgnolo

Gian Pietro Borgnolo, classe 1922, ex allievo, enotecnico nel 1946, ci ha lasciati.

I funerali si sono svolti il 3 dicembre ad Udine, tra una folla che ha sentitamente partecipato.

Mi sento fortunato di averlo conosciuto e di aver lavorato con e per Lui. Gian, era così chiamato dagli amici e da chi gli voleva bene, è stato una persona speciale.

Dapprima ha lavorato come enologo preparato e disinteressato elargendo i suoi consigli viticolo-enologici a tanti produttori del Friuli. Ma la Sua mente era sempre in cerca di cose nuove, cercava sempre di innovare.

Agli inizi degli anni '50 ha fondato la Resteel per la lavorazione delle materie plastiche, e poi, agli inizi degli anni '60, la Vetroresina, azienda che ha dato anche il nome al prodotto. Numerosissimi i brevetti delle due aziende, che a fine anni '60 davano lavoro ad oltre 200 persone in quel di Povoletto, zona allora tra le più povere di un povero Friuli.

Da buon enologo, ha voluto sviluppare ed adattare quanto prodotto nel settore enologico ed ha cercato un enologo per divulgare i suoi serbatoi nelle cantine. E così, nel '68, fatto il militare, mi son trovato a lavorare alla Vetroresina, dove ho molto, moltissimo imparato.

La mente di Gian era in continuo fermento. E mentre alla Vetroresina si realizzavano serbatoi di grandi, grandissime dimensioni, allora anche di oltre 5.000 hl realizzati in loco, alla Resteel si producevano piastre per filtri pressa, fino a quelle enormi da 1200x1200 mm.

All'Expo di Osaka del 1970, per dimostrare il progresso della tecnologia italiana, è stato esposto il bob che nelle aziende di Borgnolo si è realizzato per il pluricampione Eugenio Monti.

E dal Giappone al Brasile, all'Argentina, alla Romania i brevetti delle aziende di Borgnolo hanno trovato applicazione. Anche recentemente, ad oltre 90 anni, cercava innovazioni nel campo delle energie rinnovabili.

Amante della natura, grande sub, amico di Folco Quilici, grande cuore ed animo generosissimo era sempre pronto a finanziare amici, innovatori, chi faceva del bene o chi aveva necessità.

In Polinesia a Tonga, nazione di sua moglie, ha speso capitali per far progredire quel paese, provando a portare anche la viticoltura, che è sempre stata, con l'enologia, la Sua prima e grande passione.

Con me è sempre stato cordialissimo. Mi diceva tante volte: "dammi del tu". Siamo colleghi. Io non ho mai osato. Per me è stato sempre il sig. Borgnolo. Nel 1975 ho lasciato la Vetroresina, ma con il sig. Borgnolo ho sempre



mantenuto un ottimo rapporto, di stima, di rispetto, di riconoscenza. Ai suoi funerali ho rivisto almeno una trentina di persone che lavoravamo assieme alla Vetroresina oltre 40 anni fa. Un bel segno di stima, riconoscenza e gratitudine che mi ha commosso. Ora che non ci sei più, farò come tu volevi. Ti darò del Tu. Mandi Gian, e grazie per essere stato.

Giancarlo Frigimelica

Mario Geronazzo

Il giorno 2 gennaio è deceduto alla veneranda età di oltre 93 anni l'enologo Mario Geronazzo, l'ultimo, ancora in vita, dei quattro fondatori della Confraternita di Valdobbiadene. Con la sua scomparsa se ne va un pezzo importante della storia e della memoria Valdobbiadenese.

Diplomato enotecnico nel 1946 alla Scuola Enologica di Conegliano a pieni voti negli anni difficili della guerra, fu insignito della "Medaglia d'oro Carpenè" che gli fu consegnata solo qualche anno fa e, al posto della quale, a suo tempo ricevette una pergamena, visti i problemi economici del dopo guerra.

Con gli amici e colleghi Giuliano Bortolomiol, Umberto Bortolotti e Isidoro Brunoro nel 1946 fondò la Confraternita, un'istituzione che è stata prota-



gonista della valorizzazione vitivinicola del territorio. Negli anni difficili del dopoguerra le precarie condizioni ambientali incombevano sulla situazione agricola della collina. Con la loro opera hanno incoraggiato i viticoltori a resistere nell'attività, mettendo a disposizione le loro conoscenze tecniche per aiutare gli agricoltori a superare il difficile momento del settore vitivinicolo e le minacce dell'esodo e

dell'abbandono. Proprio nel celebrare l'intelligente intuito dell'ideazione di questa storica realtà, dobbiamo ricordare l'appassionata dedizione di Mario alla vita associativa e la grande capacità di trasmettere a tutti i Confratelli i principi fondamentali dello spirito della Confraternita: creare e sviluppare rapporti di amicizia, lealtà, solidarietà e rispetto reciproco oltre a favorire l'elevazione culturale e la promozione della cultura enologica.

I pionieri e fondatori della Confraternita profusero a piene mani con l'entusiasmo della loro esperienza e della loro competenza per creare iniziative ed eventi a sostegno della promozione e della valorizzazione del territorio e delle sue produzioni, ideando manifestazioni importanti come la "Mostra nazionale degli Spumanti".

Nell'immediato dopo guerra Mario ha condotto per anni la distilleria di famiglia e successivamente ha operato in altre realtà nel campo della distillazione ed ha concluso la sua carriera professionale nel mondo della produzione spumantistica.

Mario Geronazzo è stato uno straordinario personaggio, grande protagonista del suo tempo ed in particolare del suo territorio, le colline di Valdobbiadene.

Mario era una persona con una generosa disponibilità, preparato ed esperto, pronto a dare buoni consigli ed aiuti alle giovani generazioni perché credeva negli ideali e nei valori dello spirito associativo e per questo ha ricoperto vari incarichi nelle istituzioni e nelle associazioni.

I Confratelli hanno partecipato numerosi alle esequie indossando la divisa e le insegne per rendere il giusto e meritato omaggio di affetto e di riconoscimento.

Floriano Curto

Vincenzo Pase

L'ultimo giorno dell'anno 2016 ci lasciava Vincenzo Pase, collega stimato ed amato per la sua disponibilità, il carattere bonario dal tratto sornione frutto di intelligenza arguta e lungimirante, che privilegia il sentimento del bene comune.

Si era diplomato alla nostra Scuola nell'anno 1958 e subito si impegnava presso la Scuola professionale Agraria di Colle Umberto, immergendosi



con entusiasmo nel mondo contadino con l'obiettivo di migliorarne le condizioni di vita, ammodernando le conoscenze e le tecniche operative e promuovendo nel contempo lo spirito di unione attraverso la cooperazione, nella quale egli fermamente credeva. I frutti del capillare lavoro da lui svolto allora in quel contesto furono, la costituzione della cooperativa ICTA che maturò tangibili vantaggi economici e sociali agli agricoltori, dal momento che permetteva loro le economie di scala: dall'acquisto in comune delle sementi, fitofarmaci e fertilizzanti e tutto quanto comportava l'operare in comunità. Animato da tale spirito fu il divulgatore presso i tanti piccoli viticoltori del vittorinese dell'idea di dar vita ad una cantina sociale; iniziativa premiata con la nascita della cooperativa vittorinese alla vendemmia 1959. Della neonata struttura io ne fui incaricato della direzione ma si ritenne opportuno che Vincenzo dovesse continuare nel suo prezioso rapporto tra i soci e la società e quindi divenne per qualche tempo il mio diretto collaboratore. Successivamente Pase riprese la sua attività direttamente in campagna presso quel mondo rurale nel quale era apprezzato ed amato. Il lavoro di enologo vero e proprio lo praticò con la nascita della prestigiosa azienda vitivinicola Antica Quercia in quel di Scomigo, ove in veste di direttore responsabile ne promosse l'organizzazione aziendale e la penetrazione commerciale. Quindi per un periodo operò presso l'azienda Karlander di Collalbrigo per poi passare in maniera definitiva alla Cantina Bevilacqua di Vittorio Veneto. Gli ultimi momenti della sua vita lo vide amorevolmente seguito dalla amata moglie Lina e

dall'affetto dei figli Gianni e Giuseppina. A loro vanno i sentimenti più sentiti di partecipazione al lutto da parte della grande famiglia dell'Unione ed i miei in particolare, dal momento che vissi assieme a lui i primi passi di entrambe le nostre attività professionali e durante i quali ebbi modo di apprezzarne anche amicizia ed onestà.

Narciso Zanchetta

Guido Montagner

Il 4 febbraio, alla bella età di 96 anni, ci lasciava il collega Guido Montagner, perito agrario del 1943.

Il Gazzettino nel darne l'annuncio, definisce l'evento come la "perdita di una delle figure più rappresentative della vita sociale, economica e associativa della comunità".

Lo incontrai dopo tanti anni lo scorso 9 ottobre in occasione della "Commemorazione dei Caduti di tutte le Guerre" presso il Sacraio-Cimitero militare Austroungarico di Follina.



Nonostante il peso degli anni lui era lì, sulla tribuna d'onore in prima fila, ostentando orgogliosamente le sue insegne militaresche nella posizione che gli spettava, avendo coperto per decenni il ruolo di Presidente provinciale dell'Anei (Associazione nazionale ex internati): infatti Guido appena diplomato, conobbe la terribile esperienza dei lager nazisti. In quella tribuna quel giorno c'ero anch'io e alla fine della cerimonia ci siamo salutati ed abbracciati ed ho colto l'occasione per strappargli l'impegno che alla prossima assemblea dell'Unione lui sarebbe stato con noi nella nostra favolosa Aula Magna, ove l'avremmo festeggiato quale il nostro decano. Sogno non più realizzabile!

Era molto conosciuto nelle cantine trevigiane in quanto da dipendente dell'allora Ispettorato Agrario, era l'incaricato per il controllo degli stocaggi Aima dei vini e delle distillazioni del Ministero dell'Agricoltura, e proprio in quella veste molti di noi hanno avuto modo di apprezzarne la responsabile professionalità, la sensibile disponibilità ed insieme la ferma rettitudine che lo caratterizzava in quel lavoro che ovviamente comportava carattere di forte delicatezza morale e materiale.

Fu lui stesso tra i fondatori della Cantina sociale del Terraglio e per ben 50 anni il presidente della cassa Peota locale, nonché, in omaggio al sentimento di famiglia che lo distingueva, fu anche l'ideatore e sostenitore del "Gruppo Nonni".

Sull'epigrafe che per sempre ricorderà il collega Cav. Uff. Guido Montagner sta scritto:

"È stato un lucido testimone delle atrocità della seconda guerra mondiale e dei campi di concentramento nazisti e per questo ostinato assertore della fratellanza tra i popoli".

Ai familiari il mesto ricordo con orgoglio e gratitudine da parte della grande famiglia dell'Unione Ex Allievi.

Narciso Zanchetta

Emanuela Viezzer

È prematuramente scomparsa Emanuela Viezzer, enotecnica 1984.

Una ennesima tragedia sul lavoro nella azienda di famiglia che Emanuela gestiva a Tezze assieme alle sorelle Annamaria e Giustina ed al padre Silvio.

Una folla commossa ha assistito al rito funebre durante il quale Emanuela



è stata ricordata come "una donna con un carattere forte, estroverso, socievole e gioviale" che "nella sua vita ha sempre cercato di fare del bene ed è stata impegnata nella solidarietà". E l'ultimo atto di solidarietà lo ha compiuto, essendo socia dell'Aido oltre che dell'Avis, donando i propri tessuti perché possano essere trapiantati in altre persone che ne hanno bisogno per vivere.

Ai figli Elena e Daniele e ai familiari tutti le più sentite condoglianze dell'Unione ex Allievi.

La Redazione

Mario Ceradini



Diplomato a Conegliano nel 1964, subito dopo il diploma, ha dovuto affrontare diverse traversie, tra cui la morte accidentale (per la caduta in una vasca) del fratello Eliseo.

La sua famiglia era già proprietaria di terreni e di una cantina a Dolcè (Verona), per cui egli ha da subito seguito l'azienda famigliare migliorando di molto la qualità delle produzioni vitivinicole. Sposato, ha due figli inseriti nell'attività della sua azienda, ampliata nel 2004 con l'apertura di un Agriturismo.

Mario è sempre stato estremamente altruista aiutando in vario modo la cognata, il nipote ed un altro fratello, Luigi a diventare autonomi, ognuno con la propria azienda, senza mai vantarsi di questo.

Una grave malattia è sopraggiunta, ed aggiunta al diabete di cui soffriva da vari anni, non gli ha lasciato scampo. Ai famigliari tutti le condoglianze dei colleghi e dell'Unione ex Allievi.

Luigi Andreoli

Giovanni Modolo



perito agrario del 1949. Dopo il diploma ha iniziato la attività lavorativa presso l'Azienda Collalto di Susegana per dedicarsi poi ad altre attività non strettamente inerenti al settore agricolo. La passione per la natura lo ha portato successivamente ad aprire, assieme alla moglie, una fioreria a Santa Maria della Rovere (TV). Al Convegno del 2014, in occasione del 65° anniversario del diploma aveva mostrato alla Presidente le tessere dell'Enotria del suo periodo scolastico e le foto del viaggio dei diplomandi 1949.

Alla moglie Emilia, ai figli Luigi e Titti, le condoglianze dell'Unione

La Redazione

Giovanni De Marchi

Giovanni (Nino) De Marchi è andato avanti, ha scalato la sua vetta più alta da cui non si può più scendere. Nulla faceva presagire la sua dipartita: la sua allegra partecipazione alla castagnata del CAI di fine ottobre, la festa per il suo 96° compleanno, il 12 novembre, circondato da famigliari e amici, il pranzo sociale del CAI il 20 novembre, dove alzatosi in piedi ha intonato la Montanara.

Purtroppo i postumi di una bronchite hanno scalfito la dura roccia che era la tempra di Nino.

Giovanni De Marchi era nato a Conegliano nel 1920, proprio a ridosso della vecchia sede della Scuola Enologica in via Caronelli; in questo posto ameno, alle pendici del Castello, continuava con ostinazione e orgoglio la coltivazione della vite, cui seguiva vinificazione e naturalmente festa della vendemmia con i famigliari.

Diplomato perito agrario nel 1940, dovette subito affrontare le vicende belliche: ricopre il ruolo di ufficiale degli alpini e poi comandante partigiano in Cansiglio e Alpago.

Finita la guerra si sposa, si laurea e si occupa della attività commerciale di famiglia.

Ha sempre avuto e coltivato un grande amore per la montagna trasmessogli dalla madre ancora in tenera età, diventando grande frequentatore e scalatore di cime, trasmettendo questa passione anche al figlio Giuliano, medico e alpinista, protagonista di grandi imprese, deceduto sull'Antelao nel 2009.

Iscritto al CAI già dal 1939, ebbe un ruolo molto attivo nel sodalizio, diventandone Presidente per quindici anni, subentrando al "nostro" Italo Cosmo, che aveva ricoperto tale carica per quaranta anni. Suo il merito dell'installazione di un bivacco dedicato all'ex allievo Gianmario Carnielli prematuramente scomparso ed in seguito cointestato al figlio Giuliano. La sua vita è stata segnata da gravi lutti familiari superati con la tenacia e forza d'animo che lo contraddistinguevano.

Giovanni De Marchi, personaggio che nella vita si è impegnato con passione e umanità nei vari ruoli ricoperti: fu Presidente del CAI (e fondatore nel 1947 dello Sci Club) e Presidente della Associazione Commercianti, cariche che ricoperse per quindici anni, e presidente dell'ANPI per lunghi periodi.

È stato insignito del premio Civiltas 2007 con la seguente motivazione: "testimone coerente nella tragicità della guerra come nel quotidiano,



dei valori fondanti la Società Civile". Anche il sindaco Zambon, al termine del rito religioso, elogiando la sua figura lo ha salutato e ringraziato a nome di tutti i coneglianesi per l'impegno che ha largamente profuso in tutti gli ambiti in cui si è impegnato. Era rimasto molto legato alla sua Scuola, grande amico del professor Sergio Battistella, più anziano di alcuni anni, era sempre presente ai Convegni ed agli eventi organizzati dall'Unione. A maggio, all'ultimo Convegno, come allievo decano presente ha consegnato la medaglia Ronchi; c'era anche il 25 novembre scorso alla cerimonia dedicata alla memoria di Carlo Miconi.

Alla figlia Daniela, alla nuora Simonetta e ai nipoti, le condoglianze dell'Unione ex Allievi.

Marino Fabbris

Antonio De Coppi



Il 30 ottobre Antonio De Coppi ha compiuto 79 anni, gli ho telefonato per fargli gli auguri. Grazie Mario, come al solito sei sempre puntuale – ti sento bene hai una bella voce squillante – si sto bene, sai mi sono fatto operare a Bologna e ora mi sento veramente bene – allora vieni su e fatti sentire che chiamo qualche collega e stiamo a pranzo assieme – sì certo e tu fammi sapere quando ci sarà l'incontro per i 58 anni di diploma quest'anno voglio proprio esserci, ciao ci sentiamo, ciao a presto.

L'altro giorno mi telefona Narciso Zanchetta "Mario vuoi scrivere tu il cocodrillo per il tuo compagno di corso Antonio De Coppi", "Volentieri aspettiamo però che se ne vada" la risposta "è già andato".

Un vuoto totale, mi sembra che la terra si apra sotto i miei piedi, un attimo ma un dolore improvviso e intenso, un fulmine a ciel sereno.

È stato un grande lavoratore e uno stimato enologo la sua carriera professionale simile a quelle di tanti di noi "lavoro, lavoro e ancora lavoro, soddisfazioni poche, onori merce rarissima" ma Antonio aveva qualche cosa di più e ha pensato di giocare la sua carta diventando egli stesso un imprenditore fondando la sua azienda vinicola, la Sant'Andrea di Fratta Terme Bertinoro, coadiuvato e sorretto dalla moglie Lidia e dai figli; quanto era orgoglioso della sua famiglia e con quanto amore ne parlava quando alla sera arrivava il momento della tristezza e cade il pudore e ti apri con gli amici più cari facendo gli ultimi quattro passi prima di rientrare in albergo.

Rimarrai sempre nel nostro cuore per i giorni che ci hai fatto vivere in Romagna nel 2011, in occasione del 52° di diploma, per la tua simpatia e il tuo buonumore.

Ciao Antonio, sono sicuro che stai già lavorando con i colleghi che Ti hanno preceduto.

Alla moglie e ai figli le mie più sentite condoglianze alle quali si uniscono "Quelli del '59", la presidente e il Consiglio dell'Unione ex Allievi.

Mario Azzano

Ho conosciuto Antonio De Coppi in Romagna, nei primi anni '60 del secolo scorso. Lo conobbi in Romagna nonostante fossimo entrambi veneti, quasi compaesani, entrambi Enotecnici (non Enologi) e quasi coetanei. Eravamo due "emigranti" che portavano un po' di conoscenze enologiche in una Romagna allora veramente, enologicamente, depressa ed impreparata. Ebbene, dopo oltre 50 anni di amicizia e di frequentazioni, anche famigliari, il ricordo più vivo di Antonio (o meglio, di Toni) era la sua allegria. Mai, in tutto questo tempo, l'ho visto in ...cavolato. Sempre sorridente, sempre con la battuta pronta, sempre con voglia di socializzare anche con le persone più umili.

Amava la gente e mai rinunciava ad una partita di "marafone" con gli amici del bar.

Non dobbiamo però dimenticare il Toni enologo del quale vorrei ricordare, tra molte altre capacità, la sua

particolare dote di assaggiatore. Po-chi sanno, come lui sapeva, conoscere e riconoscere, caratteristiche, pregi ed eventuali difetti di un vino.

Alla moglie Lidia, ai figli Federico ed Andrea, vorrei ricordare che Toni direbbe: "non piangete, state allegri" At salud burdel.

Piero Gaiotti

Giancarlo Sacchet

Giancarlo, i tuoi compagni di Scuola di 50 anni fa sono qui oggi non per il consueto incontro annuale che organizzavi proprio in questi giorni a casa tua: sono qui per dividere con i tuoi cari un grande dolore.

Siamo tutti sconvolti dalla rapidità con cui questo male ti ha portato via da noi senza darci nemmeno il tempo e la possibilità di consolarti con il nostro affetto e di abbracciarti un'ultima volta. Abbiamo saputo della malattia poco più di un mese fa e rispettato la discrezione che avevi chiesto – per il timore delle tue emozioni – ma abbiamo tutti sofferto con te e sperato che la tua grande forza d'animo ti avrebbe aiutato a superare questo momento.

Non è andata come tutti speravamo. Ci resta solo la consolazione che hai ricevuto dalla tua famiglia!

Non dimenticheremo la tua telefonata del giorno dell'Epifania quando,



dopo aver comunicato la gravità della tua malattia, hai manifestato la felicità per l'imminente arrivo della tua prima nipotina aggiungendo, poi, di ritenerti fortunato per avere una famiglia che ti è stata vicino, ti ha voluto bene e te ne vorrà sempre.

E sappiamo quanto bene anche tu hai voluto a Daniela, a Caterina, a Elisabetta, a Lorenzo, alla tua fami-

glia... ai tuoi compagni di lavoro, ai tuoi amici, a noi tutti.

Abbiamo sempre nutrito ammirazione per te e per quello che hai rappresentato prima di tutto come uomo sensibile, buono e generoso e poi come professionista e imprenditore di grande valore.

La tua vita, l'affetto, la generosità, la pacatezza e la tua amicizia per noi sono stati un esempio e, soprattutto, un insegnamento intelligente, discreto e umile esattamente come tu – alpino e uomo di montagna – sei sempre stato. E per questo Dio te ne renderà merito.

Noi con le nostre famiglie abbiamo avuto il privilegio di condividere con te e con i tuoi cari momenti indimenticabili di grande affetto.

Tu, insieme a Daniela, sei stato il cemento e il punto di riferimento di un'amicizia lunga più di cinquanta anni.

Grazie Giancarlo, per la tua amicizia di una vita, ti porteremo sempre nei nostri cuori con il tuo sorriso e con la luce gentile dei tuoi occhi.

Un abbraccio a te, a Daniela e a tutti i tuoi cari dagli amici e dai compagni di scuola del '69.

Francesco D'Alessandro

Raffaello Teot

Il giorno 7 marzo è mancato ai suoi cari e ai suoi molti amici Raffaele Teot. Diplomato perito agrario presso la nostra Scuola nel 1958, ha svolto attività tecnico/commerciale in alcune aziende leader del settore agrario, come Ciba Geigy, Ammon e Vetroresina; la sua carriera si è svolta maggiormente nel mondo dei Consorzi Agrari ove essa è iniziata (C.A. di Mestre, Jesolo e Quarto d'Altino) e dove si è



conclusa, con mansioni dirigenziali, al Consorzio Agrario di Castelfranco e infine di Conegliano.

Uomo franco e generoso, ha sempre goduto di grande stima nell'ambito lavorativo e della simpatia allegra e goliardica di moltissimi amici.

Lo piange la sua bellissima famiglia, nella cui pace e serenità ha trascorso la sua vita, allietato da 7 adorati nipoti.

Guido Veneziano

Orlando Griguol

Ad ottobre è venuto a mancare il collega Orlando Griguol. Era originario di Meduna di Livenza e aveva conseguito il diploma di enotecnico nel 1961. Per quattro anni è stato stretto collaboratore del professor Miconi, nei tempi in cui il laboratorio della nostra scuola era aperto al pubblico ed era punto di riferimento per tutti noi.



Nel periodo trascorso al laboratorio, Orlando ha acquisito un notevole bagaglio d'esperienza in campo analitico e anche tecnico.

Successivamente è stato responsabile di produzione nei tempi d'oro della cantina S. Osvaldo di Loncon di Annone Veneto e quindi ha chiuso la

carriera lavorativa come responsabile del laboratorio della cantina sociale di Jesolo - ovvero del nascente gruppo VIVO.

Ho avuto modo di lavorare assieme a lui per un periodo e da lui ho imparato molto. Per molti anni poi, sia io che altri colleghi della zona ci rivolgevamo a Orlando per risolvere qualche calcolo stechiometrico o per farci preparare soluzioni diluite per prove in piccolo. Lui, nonostante il carattere introverso e severo, ha sempre dato volentieri una mano a tutti.

Negli ultimi anni la malattia lo ha messo duramente alla prova e in questo periodo famigliari lo hanno assistito con grande affetto, lo stesso affetto e attenzione che lui ha sempre avuto per la moglie e per le figlie alle quali porgiamo le nostre sincere condoglianze.

Orazio Franchi

In ricordo di Franca Ravanelli

Il 18 dicembre 2016 è mancata, ai suoi familiari, Franca Ravanelli, docente di Disegno Tecnico dal 1969 al 1990 all'Istituto Enologico di Conegliano.

Sconvolta desidero ricordare l'amica, la collega, la collaboratrice di tante attività didattiche. Nel 1969 giungeva da Forlì alla Scuola Enologica di Conegliano con il suo bagaglio culturale; presto fu stimata da colleghi per la passione e la serietà che la caratterizzavano. Personalmente ricordo di lei, in particolare, anche la schiettezza, la giovialità, l'onestà intellettuale; doti che hanno germinato e sancito un'amicizia durante gli anni trascorsi alla Scuola Enologica (in particolare l'anno in cui io lei e la collega Rosy Cattelan abbiamo collaborato con il preside Sergio Battistella) e dopo fino al fatidico 18 dicembre 2016. Sono sicura che i suoi alunni la ricordano non solo per la sua professionalità, ma anche per le sue doti umane.

In questi ultimi anni ci incontravamo a Bologna o a Forlì a ricordare gli amici e i tanti episodi vissuti insieme all'Enologia e spesso la nostalgia ci induceva a collegarci via cellulare con gli amici di Conegliano.

Franca mi manchi eppure sento che non ci hai lasciato, sta a noi non solo ricordarti, ma stabilire con te un contatto diverso, perché quando si vive con dignità elargendo valori, non si muore.

Addio Franca.

Giuseppina Blatti

Negli ultimi tempi ci eravamo persi di vista perché si era trasferita a Forlì e non era più venuta a Conegliano; poi perché si era ammalata ed era costretta a combattere con la malattia che la indeboliva sempre più fino a con-

durla alla morte nel dicembre scorso. Eppure la notizia della morte di Franca ha attivato in me la memoria involontaria, quella che scatta spontanea e porta alla coscienza i bei ricordi di quell'affettuoso sodalizio che ha caratterizzato gli anni di insegnamento all'Enologia, quando con Franca ed altri amici e colleghi costituivamo un gruppo bene affiatato e nel tempo libero trascorrevamo delle ore serene a testimonianza della nostra amicizia sincera e affettuosa.

I bei ricordi si estendono anche all'impegno didattico di Fran-

ca, dato che è stata mia collega di corso negli anni del mio insegnamento al biennio. Nella sua attività didattica mostrava il carattere della sua terra di Romagna, fiero, forte, passionale che riverberava nel rapporto con gli allievi dai quali pretendeva puntualità, serietà e responsabilità nell'esecuzione dei lavori di Disegno Tecnico.

Di tali qualità Franca teneva conto soprattutto agli scrutini: si disponeva ad addolcire la sua severità nei confronti degli allievi più deboli, ma si mostrava inflessibile verso quelli neglienti, convinta della funzione educativa e formativa della Scuola.

Addio Franca non dimenticherò il tuo sorriso, la tua squisita gentilezza.

Pietro Nuzzo



Le nostre pubblicazioni

Francesco Gera

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

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

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

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

Severina Cancellier

La Vite ed il Vino nella provincia di Treviso

di Angelo Vianello e Antonio Carpenè.

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

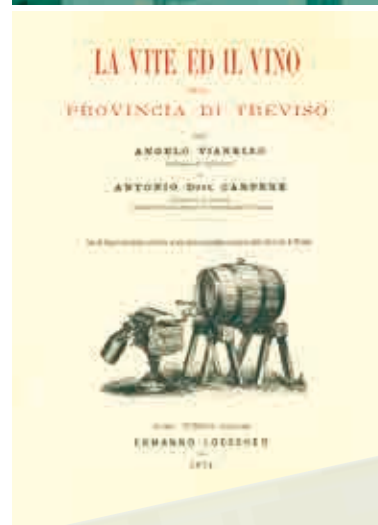
È la copia anastatica del libro pubblicato nel 1874 e che riportava i risultati di un'indagine sullo stato della viticoltura e l'enologia del trevigiano. Data la richiesta e la mancanza dei volumi, L'Unione ha provveduto nel 2011 alla ristampa di altre 100 copie. Il libro è accompagnato dalla interessantissima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

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

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

Carlo Miconi

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



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