

Anno 2018
N. 2

NOTIZIARIO



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



IN PRIMO PIANO

Convegno e Assemblea

Come sempre numerosa e calorosa la partecipazione.

Il nuovo Consiglio

Severina Cancellier confermata Presidente, Vicepresidente Enzo Michelet.

Gli Incontri di classe

Si ritrovano i diplomati del 1962, 1973 e la classe 6° VA del 2008.

Cambio al vertice della Scuola

Presentazione della nuova dirigente scolastica, professoressa Mariagrazia Morgan.

Luigi Manzoni nel cinquantesimo della morte

Alla Scuola il primo Concorso Nazionale dei vini Manzoni.

Notizie tristi

La scomparsa di Francesco "Ciccio" La Grassa.

Editoriale

Dopo le votazioni di questa primavera si è insediato il nuovo consiglio dell'Unione. Il suo primo atto è stata una cordiale riunione pre-agostana, di benvenuto per i nuovi entrati e di congedo per i Consiglieri dimissionari. La prima vera riunione invece è avvenuta dopo la vendemmia a Casa Amadio dove, anche con la complicità della stupenda vista sulla pianura e sui vigneti delle colline di Conegliano, il Consiglio ha eletto all'unanimità come Presidente la Dr.ssa Severina Cancellier e come suo Vice il sottoscritto. La riunione è finita a pane, salame e un bicchiere di Prosecco Sur Lie. Immagino già i vostri sorrisi e i pensieri che vi frullano per la testa ricordando tanti momenti simili negli anni passati alla Scuola. Molti di noi sono stati interrogati in situazioni informali di questo genere, in tempi in cui il rispetto per gli insegnanti poteva permettere anche queste cadute di forma. Qualcuno starà anche pensando: oddio, se questi sono i presupposti... riunione a casa di un Consigliere, pane, salame e Prosecco, questo nuovo Consiglio che impostazione darà alla nostra Unione? La risposta è immediata e spero rassicurante: faremo semplicemente un cambiamento, o meglio un aggiornamento, per esservi più vicini in un modo più agevole per tutti. Saremo forse meno ortodossi ma molto più pratici, cercheremo di snellire la struttura rendendola più efficiente per affrontare le esigenze odierne. Faremo come la vite in cui strutture separate sono armonizzate tra di loro per raggiungere lo scopo. In altre parole: tutti utili ma non indispensabili. Una linea di interesse da perseguire unica. Saremo senz'altro più informali ma molto più agili nell'operatività. Nelle nostre intenzioni questo dovrebbe liberare energie che potremo dedicare a migliorare le attività già in atto e proporre di nuove. Questa strategia è nata dal fatto che abbiamo



*A voi tutti,
un sentito augurio
di Buone Feste
e di un sereno 2019*

SOMMARIO

- 1** Editoriale
- 3** Assemblea annuale
- 4** 38° Convegno dell'Unione ex Allievi
Incontro delle medaglie d'oro "Antonio Carpenè"
- 5** Sergio Casagrande ricorda...
- 6** Le premiazioni e i riconoscimenti
- 8** Ancora dal Convegno...
- 9** Ed ora tutti a pranzo!
- 12** Come eravamo
- 14** Incontri di classe
- 15** Importante riconoscimento a Deborah Delisi
- 16** Cambio al vertice della scuola
- 17** I neodiplomati a.s. 2017-2018
- 18** Ricordo di Luigi Manzoni a 50 anni dalla morte
- 19** Enoconegliano 2018
- 20** Un grazie a...
- 21** Notizie tristi
- 24** 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

exallieviscuolaenologia@gmail.com
www.exallieviscuolaenologia.it

P. IVA 03636240263

Conto Corrente Postale N° 001039784176 intestato a:
Unione Ex Allievi Scuola Viticoltura ed Enologia, Conegliano.

c/c Banca della Marca
IBAN IT48W0708461621005000620945

Paypal sul sito: www.exallieviscuolaenologia.it

Presidente: Severina Cancellier

Direttore Responsabile: Narciso Zanchetta

In redazione: Severina Cancellier, Marcella Michieli, 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)

preso atto che la figura del Presidente-Segretario-Fattorino ecc., che fino ad ora aveva dato risultati eccellenti ma con sacrifici personali e famigliari imponenti, non è più sostenibile. Ricordo il presidente professor Piero Colussi single, che ormai pensionato, passava le giornate a tradurre la "Semana Vinicola" e a segnalare alle aziende che ne facevano richiesta gli ex allievi più meritevoli. Poi il professor Carlo Miconi, che con la moglie Mara ha adottato l'Unione come fosse parte della loro famiglia dedicandogli i giorni e molte notti, cambiandola in modo epocale e dando una linea di intenti che la hanno condotta fino ad ora. Siamo arrivati alla nostra presidente Severina Cancellier che ha portato avanti l'impostazione Miconi, con abnegazione sacrificando molto della sua vita e che non perdiamo occasione per ringraziare.

Questa tradizione di ammirevoli Presidenti, anche per una mancanza di combinazioni personali favorevoli, ora non è più sostenibile. Bisogna cambiare. La linea intrapresa dal nuovo Consiglio consiste nell'aver un Presidente che eserciti in pieno la sua funzione, anche "godendosi" la carica, sia pure condividendo le linee guida delle attività con il Consiglio, ma tralasciando la pura operatività che sarà incarico di altri. Sarà suo massimo compito rappresentarci degnamente nelle occasioni importanti. Abbiamo dovuto insistere perché mantenesse la carica di Presidente, convincendola che non sarà più sola, ma che avrà il giusto aiuto. L'abbiamo convinta! A questo punto inaspettatamente si offre per continuare a essere la redattrice del Notiziario! Non potevamo credere alle nostre orecchie ed egoisticamente abbiamo pensato: meno male che si è presa in carico del 50% del lavoro dell'Unione... Quello che gli pesava e la schiacciava era solo la solitudine della sua carica. Solitudine sicuramente non cercata ma presa come un pesante fardello ceduto dai precedenti Presidenti e che conteneva il pensiero: non preoccupatevi, l'Unione va avanti, ci pensa il Presidente.

Tra breve nel sito web troverete i contatti dei Consiglieri e di chi farà cosa. Ogni Consigliere avrà una sua area di competenza e sarà il riferimento per una determinata necessità.

Le aree critiche individuate che hanno bisogno di un Responsabile sono: Notiziario, Convegno, contatti mail, aggiornamento data base, contabilità, rapporti con la Scuola e le altre Istituzioni, accoglienza nella Sede, presso la Bottega del vino. Abbiamo anche delle idee, dei progetti, ma per il momento vogliamo rendere scorrevole il meccanismo che fa girare la quotidianità. Comunque qualcosa lo abbiamo già fatto aiutando la Scuola nell'organizzare il 1° Concorso nazionale dei vini Manzoni. Per questo motivo l'Unione ex Allievi è rappresentata nel Comitato d'Onore dalla Presidente e dal sottoscritto nel Comitato Organizzatore del concorso enologico dedicato ai vini ottenuti dagli incroci Manzoni.

Tra le cose che vogliamo modificare c'è il rapporto "questuante" che c'è fra noi. Sappiamo bene quanto questo sia legato all'emozione, ma la quotidianità non si può fondare sulla generosità di questo sentimento. Ben vengano le donazioni che fino ad ora ci hanno sostenuto, ma stiamo pensando a qualche forma più commerciale grazie alla quale forse potremmo permetterci anche un segretario/a che coordini e tenga in ordine le varie attività.

Se condividete queste idee, fateci gli auguri e sosteneteci, perché senza di voi l'Unione non esiste.

Enzo Michelet

SOSTEGNO ALL'UNIONE

Per i vostri versamenti a sostegno dell'Unione utilizzare SOLO il nuovo bollettino postale, c/c 001039784176.

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

IBAN IT48W0708461621005000620945

PAYPAL sul sito:

www.exallieviscuolaenologia.it

Assemblea annuale

Il giorno **20 maggio 2018** nell'Aula magna ha avuto luogo la **Assemblea annuale dell'Unione ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano**.

La presidente Severina Cancellier, dopo i saluti di rito, apre i lavori della Assemblea. Ringrazia i colleghi presenti e riferisce brevemente sulla attività svolta dall'Unione nel corso dell'anno 2017. Accenna all'attività ordinaria dell'Unione, cioè la accessibilità alla sede, i rapporti con gli ex allievi che prevede anche gli aggiornamenti degli indirizzi, che servono anche per la organizzazione degli incontri di classe, la preparazione del Notiziario. Auspica che nel prossimo Consiglio uscito dalle elezioni si individuino persone che portino avanti autonomamente gli specifici argomenti.

Notiziario. Attualmente ne vengono stampati 5000: 4524 vengono spediti e circa 350 vengono consegnati agli studenti dell'ultimo Corso e ad alcuni professori. Dei rimanenti 25 vengono archiviati e gli altri sono in sede a disposizione di chi fosse interessato ad averli.

Rivista di Viticoltura e di Enologia. Continua la raccolta e la sistemazione delle annate della Rivista di Viticoltura e di Enologia a partire da quando l'Unione è proprietaria della Rivista cioè dalla ripresa delle pubblicazioni avvenuta nel 1948.

Grazie alla pronta risposta di molti ex allievi, siamo in possesso di quasi tutte le annate; ci mancano solamente i numeri di gennaio, febbraio, marzo, luglio, agosto, ottobre, novembre, dicembre del 1949, e di luglio, novembre, dicembre del 1951.

Non sono ancora rilegate le annate dal 1983 al 2001 e 2008, 2009, 2012; provvederemo prima possibile.

Votazioni per il Consiglio dell'Unione per il periodo 2018-2023.

Anche in questa occasione si è ripetuta la situazione già evidenziata nelle precedenti elezioni. Innanzi tutto abbiamo avuto una notevole difficoltà a trovare ex allievi disponibili a candidarsi per cui c'è stata una "serrata" azione di convincimento. Il numero delle schede con le preferenze espresse che sono state recapitate all'Unione è notevolmente esiguo,

solo 127 su oltre 4500 schede spedite. Probabilmente molti ex allievi sono vicini all'Unione e sentono forte il senso di appartenenza alla "eletta schera", ma sicuramente pochi sentono la necessità di partecipare alla vita ed ai problemi quotidiani dell'Unione.

Bilancio. Successivamente Angelo Nardi, responsabile della contabilità dell'Unione, ha illustrato poi il Bilancio dell'Unione relativo all'esercizio 2017, evidenziando che si è avuta una perdita dovuta ad un calo dei contributi versati dagli ex allievi, unica fonte di sostentamento dell'Unione. Auspica per il futuro una maggiore sensibilità alle necessità dell'Unione come in parte si è già manifestata nei primi mesi del 2018.

A conclusione la presidente Severina Cancellier mette ai voti il Bilancio e la relazione che lo accompagnava, ottenendo una approvazione unanime da parte dei presenti con il seguito di applausi per quanto esposto.

La Redazione



Resoconto finanziario 2017

Entrate	euro	17.633,00
Uscite	euro	19.887,76
Perdita di esercizio	euro	2.254,76



Verbale spoglio schede di votazione

Il giorno 12 (dodici) del mese di maggio dell'anno 2018 (duemiladiciotto) alle ore 16 è stato effettuato lo spoglio delle schede di votazione giunte per posta entro il termine dell'11 maggio 2018.

Scrutatori i signori Pagotto Dino e Lorenzo Digo. Le schede da scrutinare sono state 127, delle quali 3 sono state considerate nulle. Conseguentemente lo spoglio delle 124 schede valide hanno dato il seguente risultato:

Cancellier Severina	105
Nardi Angelo	94
Michelet Enzo	89
Zanchetta Narciso	74
Granziera Luigino	62
Gallonetto Mariano	62
Santantonio Ornella	60
Zaninotto Stefano	59
Veneziano Guido	57
Zaccaron Gian Luigi	53
Amadio Adriano	49
Cigaia Luigi	48
Calesso Lucio	46
Barbieri Mario	45

Scandolo Antonio	44
Michieli Marcella	42
Fabbris Marino	27

Hanno inoltre ottenuto 1 voto: **Curto Floriano, Druasian Fabio, Possamai Gianfranco, Gava Fabrizio, Zamburlini Walter, Girotto Ercole, Lunardelli Ruggero, Dall'Anese Luigi, Bigal Antonio, Mattiuzzo Luigi, Rossi Claudio, Digo Lorenzo.**

Lo spoglio è terminato alle ore 18.10 dell'11 maggio 2018. Dopo lo spoglio i seguenti Consiglieri risultati eletti, per motivi diversi, hanno ritirato la loro disponibilità all'incarico pur restando disponibili a un contributo esterno: Calesso Lucio, Cigaia Luigi, Nardi Angelo, Zanchetta Narciso. Quest'ultimo si è detto disponibile a mantenere l'incarico di Direttore Responsabile del Notiziario. Angelo Nardi continuerà a seguire la parte finanziaria dell'Unione fino a fine anno.

Il 30 ottobre si è riunito il nuovo Consiglio che ha confermato alla presidenza Severina Cancellier e vicepresidente Enzo Michelet.



38° Convegno dell'Unione ex Allievi Incontro delle medaglie d'oro "Antonio Carpenè"

La Ditta Carpenè Malvolti fondata da Antonio Carpenè, in occasione dei festeggiamenti del 150° di attività, ha voluto ricordare adeguatamente il 115° anniversario della consegna della prima medaglia d'oro intitolata ad "Antonio Carpenè", riunendo in occasione del nostro Convegno gli ex allievi che hanno ottenuto tale riconoscimento; nel caso di medaglie assegnate in tempi ormai lontani si sono riuniti i loro discendenti, tutti con ben visibile la medaglia oro "Antonio Carpenè".

Vigilio Grigolli, che si aggiudicò la medaglia Carpenè nel 1950, il decano tra gli intervenuti. Presenti anche Gianfranco La Grassa (1954), Sergio Casagrande (1957), Mario Consorte (1960), Attilio Ridomi (1968), Giangabriele

Garla (1966), Leopoldo Marchioni (1967), Flavio Collovini (1974), Luca Rossetto (1995), Elvis Della Giustina (1998), Marco Spagnol (1993), Stefano Spagnol (2000), Andrea Cigagna (2004), Robert Figelj (2005), Elisa Ferrari (2007), Michele Dario (2010), Alessandro Bellotto (2012), Davide Bozzon (2014), Riccardo Masetto (2015), Sara Forlin (2016), Deborah Gelisi (2017). Erano presenti anche i discendenti di Giuseppe Dell'Olio (1923), Pietro Clerici (1935), Augusto Borrelli (1937), Davide Stevan (1940), Mario Geronazzo (1946), Enrico Montanini (1952), Ugo Perencin (1964). Dopo l'incontro in Aula magna e le foto di rito tutti, medagliati e non, sono passati alla "Carpenè Malvolti" per il pranzo.

La medaglia d'oro intitolata a Antonio Carpenè "propugnatore e fondatore della Scuola, suo primo insegnante tecnico-pratico di enologia e per i primi dieci anni Presidente del Comitato Amministrativo della Scuo-

la" venne istituito dalla famiglia nel 1902. Le norme relative alla sua assegnazione vennero fissate in uno statuto di cinque articoli approvato dal Consiglio didattico della Scuola il 10 luglio 1903. In esso si fissavano per

il miglior diplomato alla Scuola nella prima sessione di esami, clausole molto strette: "frequenza nell'ultimo biennio con condotta irreprensibile e media 9 decimi agli esami finali, almeno 7 decimi in ogni prova con

media generale di 8 decimi o almeno, se non raggiunta, 9 decimi in tecnologia chimico agraria e relativa prova analitica”.

Per la severità delle norme fissate, che anche se furono modificate in seguito per adeguarsi al cambiamento dell'ordinamento scolastico non furono mai allentate, non sempre si riusciva ad avere il diplomato meritevole del premio, per cui alcuni anni esso non veniva assegnato.

La prima medaglia fu assegnata nel 1903 a Carlo Fuschini di Savarna (provincia di Ravenna), successivamente divenuto insegnante al Regio Istituto superiore agrario di Perugia. La prima donna fu nel 1963 Claudia Gaiotti che ha svolto una brillante carriera universitaria all'Istituto di Botanica all'Università di Panama. Occorre arrivare al 2007 per avere un'altra donna, Elisa Ferrari, ma donne sono anche le ultime due vincitrici nel 2016 Sara Forlin e nel 2017 Deborah Gelisi.



Medagliati e famigliari fanno corona al monumento dedicato ad Antonio Carpenè.

Nel 2015 si è consegnata l'ultima medaglia ad un diplomato del sessennio, Riccardo Masetto; da allora essa viene assegnata al miglior perito agrario con indirizzo enologico diplomato con il massimo punteggio.

Sono 58 le Medaglie d'Oro Carpenè assegnate dal lontano 1903, nei 115 anni passati dalla sua istituzione; è un numero ridotto sia per la severità della selezione che per la non assegnazione per ben 25 anni.

Severina Cancellier

Sergio Casagrande ricorda...

Ricordo la forte emozione al momento della consegna della medaglia d'oro "Antonio Carpenè" da parte del preside Luigi Manzoni, che per noi oltre che un grande insegnante era anche un mito; ancora conservo nel mio studio gli ingrandimenti delle foto della consegna della medaglia d'oro e dei festeggiamenti per il pensionamento del professor Manzoni. Ero da sempre uno studente coscien-

zioso, ma l'ultimo anno mi ero un po' rilassato a conseguenza anche dalle mille iniziative goliardiche che venivano prese dagli studenti del sesto anno, ormai vicini al termine del ciclo di studio. Alla fine dell'anno scolastico ho fatto una scommessa con me stesso: avrei tentato di "conquistare" io la medaglia Carpenè che veniva assegnata al miglior diplomato. Mi sono messo a capofitto e quando final-

mente dopo due mesi (uno di studio ed uno di sofferti esami), ho visto il risultato degli scrutini, ho capito che ce l'avevo fatta.

Diversi ma ancora emotivamente molto coinvolgenti, i sentimenti che mi hanno accompagnato il 20 maggio scorso, quando grazie alla iniziativa della famiglia Carpenè, mi sono ritrovato con molti "colleghi" di medaglia riuniti prima in Aula magna e poi nell'incontro conviviale presso la cantina Carpenè Malvolti.

Ho ritrovato molti colleghi ed amici con cui avevo percorso parte della mia carriera lavorativa, e il decano Vigilio Grigolli, medaglia Carpenè nel 1950, con il cui figlio ho da molti anni rapporti di amicizia.

Molto positivo anche l'incontro con le giovani medaglie Carpenè, molto preparati, decisi, quindi una grande speranza per l'avvenire.

Da rimarcare la presenza di due fratelli accomunati dalla assegnazione della medaglia: Marco Spagnol nel 1993 e Stefano nel 2000. Buon sangue non mente!

Sergio Casagrande



Le premiazioni e i riconoscimenti

1. Ernesto Barbero e Livio Toffoli consegnano la medaglia d'oro "Vittorio Ronchi", istituita dall'Unione ex Allievi nel 1993, a **Damiano Vettoreto**.

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

3. Guido Veneziano consegna a **Angelica Barisan** la Borsa di studio "Ex allievi 1969", istituita nel 2003.

4. La Borsa di studio intitolata per volere della famiglia nel 2011 a "Mario Segat" viene consegnata a **Antonio Cardin** dalla signora Luigina Segat.

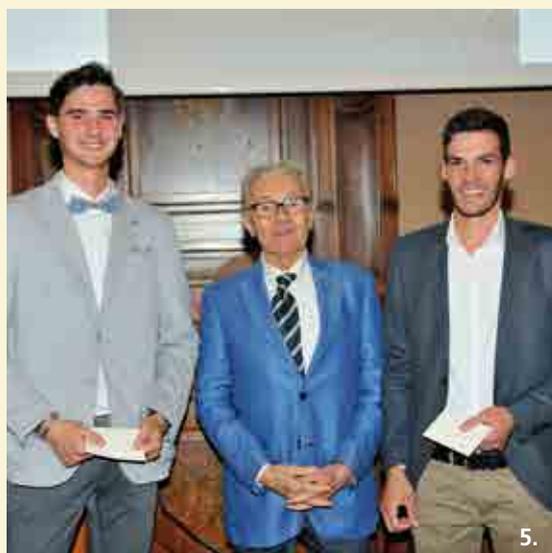
5. Il professor Antonio Calò consegna la Borsa di studio intitolata al padre "Guido Calò" a **Riccardo Tomè** e a **Alessandro Zuccolotto**.

6. Folto il gruppo dei **venticinquenni** di diploma intervenuti al Convegno per incontrarsi e ricevere il distintivo. Si riconoscono da sinistra, in prima fila: Andrea Pizzolato, Sandro

Lucchetta, Franzo Gianluca, Remigio Vedovato, Simone Vedovato, Enrico Longhin; dietro Denis Ferronato, Stefano Dal Mas, Gianni Bertaggia, i due omonimi Giuseppe Facchin di San Polo di Piave, Simone Casazza, X, Omar Baldassini, X, X, Mauro Depieri, Walter Ceccato, Federico Furlan.

7. I cinquantenni di diploma. Da sinistra, in prima fila: Alfeo Martini, Lino Rizzi, Massimo Lini, Angelo Portello, Giacomo Dal Farra, Carlo Vinciguerra; dietro: Pier Eugenio Cuzzuol, Sandro Fay, Fervido Gaggiato, Danilo Coletto, Ianna Pietro, Marco Bizzoni, Attilio Ridomi, Paolo Carrettin, seminascosto Antonio Faraon, Renato Sgobbi, Francesco Rebuf, Pierluigi Donadi.

8. I cinquantacinquenni di diploma con la Presidente: da sinistra, prima fila: Paolino Tassetto, Dino Pagotto, Claudio Marchegiani, Antonio Beretta, Graziano Carbonera, Roberto Morandin, Gianfranco Tonon; dietro: Plinio Granzotto, Lorenzo Digito, Andrea Prandi, Mario Zanchetta, Carlo Casarotti, Giorgio Barazza, seminascosto Graziano Bomben.





6.

9. I **sessantenni** di diploma; da sinistra Silvio Poier, Giorgio Medici, Giovanni Montagner, Luigi Dalla Barba, Piero Gaiotti, Adriano Busolin, Romano Coccia, Arrigo Bertolini, Bernardino Aliprandi, Sergio Collovini.

10. Sempre arzilli i due **sessantacinquenni** di diploma presenti, Livio Toffoli ed Ernesto Barbero.



7.



8.



9.



10.

Ancora dal Convegno...

La seconda edizione del Premio “Carlo Miconi”



Michele Novak presenta la seconda edizione del Premio “Carlo Miconi”. Sta per essere pubblicato il bando per la seconda edizione del concorso intitolato al professor Carlo Miconi, voluto dalla signora Mara Castellucci, moglie del compianto professore. Facendo memoria dell'intento del premio di valorizzare le attività di ricerca nel settore dell'analisi chimico-

enologica applicata, si è comunque deciso di revisionare l'oggetto delle tesi di Dottorato in Enologia da ammettere alla valutazione. È d'obbligo ricordare infatti che la prima edizione del premio non è stata assegnata, perché, come comunicato durante il Convegno Annuale dell'Unione ex-Allievi, il 20 maggio 2018, l'unico lavoro presentato non è stato dalla

commissione giudicatrice ritenuto attinente all'ambito di ricerca previsto e per questo valutato non meritevole. Per questo il nuovo bando presenterà le novità che si riterranno più utili ad accogliere un maggior numero di tesi e riuscire, così, a premiare lavori comunque meritevoli, riducendo un poco la specificità dell'ambito di ricerca; rimarrà invece vincolante l'aver frequentato l'Istituto G. B. Cerletti di Conegliano.

Per decisione della signora Mara Castellucci, inoltre, il premio annuale (del valore di 1000 euro) eventualmente non assegnato sarà messo a disposizione l'anno successivo: quindi la seconda edizione del Premio “Carlo Miconi” potrà premiare due tesi di dottorato, fra quelle, si spera numerose, che verranno presentate alla valutazione della commissione, costituita da rappresentanti delle Università di Padova e di Udine, della Scuola Enologica di Conegliano, della Fondazione Edmund Mach, di CREA e dello Studio Michelet.

Sempre presente...

Accompagnato dal figlio, è partito dalla sua Carpi per essere con noi anche Sergio Albertazzi, enotecnico 1950, “la classe della cambiale” e promotore nel 2005 di una interessante iniziativa proposta nel 2005 in una lettera al professor Carlo Miconi. “Se l'Unione, per ‘legare’ maggiormente gli Allievi e gli ex Allievi organizzasse dei ‘Master’ orientati prevalentemente agli aspetti “pratici” della professione, potesse attivare i pensionati validi ... potrebbero essere così sviscerati i problemi pratici riscontrati nelle diverse applicazioni specialistiche relative alla distillazione, alla preparazione dei vini novelli, degli aceti, dei succhi, ecc. Tutto ciò per mantenere il primato che ha sempre avuto Conegliano nelle sue attività dell'istruzione applicata e nella gestione operativa della enologia ...”. Lui venne a Conegliano due giornate, il 10 ed il 21 aprile 2008 illustran-



do agli studenti e ad alcuni ex allievi ed insegnanti intervenuti, la storia e la modalità di ottenimento dell'aceto balsamico di Modena, portando anche alcuni aceti balsamici ottenuti con il metodo tradizionale che vennero degustati e confrontati con aceti balsamici commerciali.

S. C.

Ed ora tutti a pranzo!

Dopo il tradizionale brindisi in Bottega del Vino, ci siamo spostati nella splendida cornice dell'azienda Carpenè-Malvolti per completare in bellezza con i vini offerti dalla stessa.







Come eravamo...



1. L'incontro dei diplomati del 1969 nel

Da sinistra, in prima fila: Adriano Amadio, Severina Cancellier, il preside Giacinto Feletto, Daniele Ruiti, prof. Antonio Giacomini, Adriana Moretti, Enzo Mecella, Ferruccio Deiana, Massimo Foltran, Luigino Granziera, Hiarusca Martellato,

Giovanni Sacchet, Angelina Liuzzi; dietro: Damiano Stramare, Raffaello Carpenè, Ezio Migotto, Francesco D'Alessandro, Antonio Bornia, Adriano Chisini, Antonio Scandolo, Ugolino Schenato, G. Pietro Maccari, Alessandro Fusari. Questa classe esprime ben quattro esponenti nel Consiglio dell'Unione.



2. Convegno del 2002. Massimo Simonetti e signora, Laura Botteon, Enzo Michelet e signora, Italo Roncador e signora, Luigi Cigaia.

3. Gli enotecnici del 1957 nel cinquantesimo di diploma assieme ai professori Carlo Miconi e Enrico Carli. Da sinistra: Angelo Nardi, Lino Pin, Sergio Casagrande, Giuseppe Furlanetto, Narciso Zanchetta, Giuseppe Bortolotto, Costantino Sartorello, Romualdo Otero.



4. La 6° SB 1982 ai festeggiamenti per il venticinquesimo di diploma nel 2007. Erano presenti: Giorgio Scaini, Giorgio Bertoldo, Renzo Lorenzon, Giuliano Tonon, Walter Sovran, Massimo Scala, Lorenzo Grava, Francesco Campa-

ner, Luca Degani, Daniele Accordini, Leonardo Acerbi, G. Pietro Poveglian, Adriano Piccolotto, Ettore Agnoletti, Antonio Ballancin, Italo Battistella, Walter Zamburlini, Michele De Rossi.

Incontri di classe



45° di diploma del 1973

Minimo ogni cinque anni ci ritroviamo e così è stato anche per questo quinquennio. Eravamo in pochi ma buoni e direi soprattutto fortunati. Fortunati in primis per esserci in buona salute, per ringiovanire l'animo con i simpatici ricordi e aneddoti, per le ore allegre che non hanno prezzo. Fortunati per riuscire a sorridere in maniera spontanea e sincera. Fortunati per degustare degli ottimi vini della Carpenè in cui c'è stato lo zampino enologico del nostro Toni. Il tutto, grazie all'Unione ex Allievi che tiene viva la fiamma di queste opportunità e al nostro amore per questa splendida e unica scuola che ci ha visto suoi studenti.

Luigi Cigaia



Nella foto, da sinistra: Adi Millo, Marilisa Marcon, Pietro Dragoni, Antonio Spinazzè, Claudio Zanchetta, Carmine Patella, Luigi Cigaia, Paolo Lenotti, Gianpaolo Gulinelli, Elio Ronchi, Arcangelo Pavan.

Il 10° anniversario di diploma

La "Classe 6ª VA" del 2008 ha festeggiato in un incontro il 10° anniversario del Diploma.

Nella foto di gruppo dei partecipanti scattata all'interno della nostra bellissima e storica "Bottega del Vino"



con i nostri insegnanti che ringraziamo particolarmente per la loro presenza, si riconoscono da sinistra a destra: Agostinetto Marco, il professor Paolo Antoniazzi, Sartori Alberto, il professor Carmelo Tatano, Cervo Valerio, Zanon Giulia, Bortolin Vlady, Valentino Caroprese, Vedova Tiziano, Zanatta Marika, il professor Vito Schillaci, Lucchese Fabio, Bottaro Beatrice, Cigaia Gianluca, Piavento Federica, Nardi Filippo, Salvador Stefano ed i professori Firminio Magaton, Maria Antonietta Palmese, Piero Mascarin e Daniele Vaccari.

Grazie infinite a tutta la redazione. A Natale ci ritroveremo nuovamente, in quell'occasione raccoglierò una piccola quota per sostenere l'Unione ex Allievi.

Marika Zanatta

I diplomati 1962 a Praderadego

Il 12 novembre 2017 gli ex allievi del '62 si sono ritrovati, nella ridente cittadina di Praderadego, sorta sulla strada romana "Claudia Augusta", presso il ristorante "Ai Faggi" di proprietà dei coniugi Raffaella e Francesco De Mori che, coadiuvati dal figlio Luca, portano avanti la loro attività di ristoratori, in modo veramente eccellente. La scelta non poteva essere migliore visto che Francesco è uno della "banda" del '62.

Lo spunto per l'incontro è stato dato da Vinicio Corradin (altro '62) che ha messo a disposizione degli amici

un congruo numero di allodole che lui stesso caccia con grande maestria avendo messo a punto lo sparo "ad arco" veramente efficace per questo tipo di cacciagione.

È stato un susseguirsi di profumi e sapori impareggiabili, iniziato con il brindisi di benvenuto e che è proseguito con gli antipasti, il risotto con i funghi le favolose allodole allo spiedo. Il pranzo si è concluso con uno squisito dolce accompagnato dal caffè.

Sarà stata la splendida giornata dopo un periodo di pioggia, o le abbon-

danti libagioni e brindisi per i motivi più disparati con vini e distillati portati tutti dagli amici ma l'euforia era incontenibile e nessuno voleva essere il primo a prendere la via del ritorno...

...e sorpresa finale: i coniugi De Mori ci hanno detto che quel giorno eravamo loro ospiti. Imbarazzati abbiamo ringraziato. Colgo l'occasione per brindare ai nostri padroni di casa, a nome di tutti, ancora una volta.

Il sole volgeva al tramonto e dopo i saluti e il proposito d'incontrarci ancora, ci siamo avviati verso casa.

Livio Breda

Importante riconoscimento a Deborah Gelisi

Il giorno 22 settembre 2018 Deborah Gelisi giovane e promettente studentessa della nostra Scuola, qualificatasi Enotecnico con il massimo dei voti nel luglio 2018, dopo un altrettanto brillante percorso di studi che l'ha portata ad ottenere la maturità in viticoltura ed enologia con valutazione 100/100 e Lode nel 2017, è stata premiata con la borsa di studio intitolata a Etilia Carpenè-Larivera rappresentante la sesta generazione della storica cantina coneglianese Carpenè Malvolti sensibile nei confronti della formazione dei giovani fin da quando il suo fondatore Antonio, nel 1876, partecipò attivamente alla fondazione della Scuola.

La borsa di studio, che sarà attribuita annualmente, ha l'obiettivo di valorizzare le eccellenze presenti nel Campus Enologico di Conegliano proiettandole in una prospettiva di attività internazionali in paesi europei e/o extraeuropei. Consiste in un in un viaggio di studio all'estero c/o Università e/o impresa, finalizzato ad approfondire aspetti economici e di sostenibilità ambientale

L'accesso alla borsa di studio è riservata ai diplomati dell'anno di specializzazione di Enotecnico e/o ai diplomati del percorso ITS Academy che ottengano il massimo dei voti, posseggano la certificazione B1



La consegna della Borsa di studio da parte di Rosanna Carpenè con la figlia Etilia carpenè-Larivera.

nella lingua inglese ed elaborino un project work in inglese. L'attribuzione della borsa di studio è determinata secondo i criteri e le modalità stabilite dal vigente Statuto.

Damiana Tervilli

Cambio al vertice della Scuola



I dirigenti che hanno guidato la Scuola a partire dal primo settembre 2000: i professori Giacinto Feletto, Mariagrazia Morgan (attualmente in carica) e Damiana Tervilli.

Dal primo settembre 2018 la Scuola Enologica di Conegliano o meglio l'ISS G.B. Cerletti, ha una nuova dirigente scolastica, la professoressa Mariagrazia Morgan. Succede alla professoressa Damiana Tervilli a cui auguriamo che si goda il meritato pensionamento.

La professoressa Morgan, che non è una nuova conoscenza per noi dato che in anni passati alla Scuola era stata insegnante, così si presenta:

Mariagrazia Morgan, 50 anni, profonde radici a Refrontolo (discende dalla famiglia dei mugnai del Molinetto della Croda), laurea in Giurisprudenza a Trieste, dal primo di settembre è alla guida dell'Istituto G. B. Cerletti. Istituto dinamico, dal passato e dal presente prestigioso che si contraddistingue per la stretta relazione con il territorio e per la capacità di interagire con la realtà economica e sociale in cui è calato.

Un'altra donna che riceve il testimone da Damiana Tervilli nel segno della continuità che non è solo di genere se è vero che nei programmi della neo preside l'obiettivo è quello di dare ulteriore impulso alla crescita della qualità formativa che ha contrassegnato il "Cerletti" sotto la conduzione della Tervilli. Sono tra-

scorsi appena 5 anni dal giorno in cui Mariagrazia Morgan ha lasciato l'istituto, dove aveva insegnato Diritto ed Economia, dopo aver superato il concorso che le ha aperto le porte della carriera di Dirigente scolastico.

Una pagina tutta nuova da girare in quel mondo della scuola nel quale era entrata in punta di piedi, ancora giovane studente universitaria, come maestra di scuola elementare a Cison di Valmarino. E poi la prima cattedra di Diritto all'Istituto Casagrande di Pieve di Soligo, all'Istituto Da Collo di Conegliano e infine al "Cerletti". Un percorso compiuto senza mai bruciare le tappe, ma sperimentando la gavetta. E non solo nel suo curriculum di insegnante. Perché anche nel nuovo ruolo di Dirigente Scolastico è partita da lontano. A cominciare dall'Istituto Comprensivo di Noventa di Piave che ha tenuto a battesimo

il suo debutto dietro una scrivania: un incarico nuovo e una realtà nuova e tutta da esplorare. Ma sono state tappe formative anche i successivi anni di dirigenza. Quelli segnati dai doppi incarichi: titolare in un istituto e reggente in un altro.

Gli anni dell'Istituto comprensivo di Follina-Tarzo durante i quali ha sperimentato la pluralità di relazioni con gli amministratori dei 5 Comuni nei quali erano distribuite le scuole dell'infanzia, le primarie e le secondarie di primo grado. E poi le esperienze a Farra di Soligo e Pieve di Soligo condivise sempre con quella a Follina. Con un crescendo di responsabilità che ha affrontato con umiltà e attingendo conoscenze anche dalla esperienza amministrativa accumulata durante i 10 anni e due mandati di sindaco della sua Refrontolo.

La Redazione

A Mariagrazia Morgan, stimatissima collega che ho avuto occasione di conoscere professionalmente negli anni precedenti, auguro buon lavoro e i risultati che desidera e merita. La sua disponibilità, serietà e professionalità la hanno sempre caratterizzata. Sono certa che saprà interpretare al meglio le esigenze della Scuola che con grande orgoglio ho avuto l'onore di dirigere per quindici lunghi anni ricchi di soddisfazioni.

Damiana Tervilli



I neodiplomati a.s. 2017-2018

Sono evidenziati in grassetto i colleghi promossi con il punteggio pieno. Tra gli enotecnici sono evidenziati in corsivo gli unici diplomati non provenienti dalla nostra Scuola.

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

ENOTECNICI

Bernardi Michele
Bigai Carlo
Breda Simone
Canella Lorenzo
Coan Demis
Corona Marianna
Da Dalt Gabriele
De Luca Simone
Facchini Samuele
Gelisi Deborah
Ghirardi Simone
Grotto Matteo
Mattiuz Matteo
Prandini Federico
Sanvito Alessandro
Spagnol Michele
Stagni Luca
Tonon Moreno

AGROTECNICI

Valorizzazione e commercializzazione prodotti agricoli di territorio

Agosinnetto Michael
Aj dini Adel
Andreola Gianluca
Baldan Davide
Battistella Alberto
Battistuzzi Mattia
Bazzo Simone
Bedana Francesca
Biasi Giorgio
Bincoletto Silvia
Biscaro Luca
Bisetto Christian
Bisol Thomas
Bonato Elia
Bontempo Anastasia
Boso Giacomo
Braido Riccardo
Bressan Daniele
Brichese Sirio
Buffa Simone
Busanello Andrea
Busato Gheris
Carlotto Alberto
Cendron Alessandro
Ciet Adriano
Cover Luca
Dal Mas Andrea
Dal Molin Nicholas
Dalla Cia Giulio
D'Andrea Steven Antoine
Destro Thomas
Donadel Alberto
Facchin Lorenzo
Fantuz Anna
Favaro Francesco
Fighera Riccardo
Fiorese Riccardo
Fiorotto Michele
Fogal Ilaria
Furlanetto Moris

Granzotto Giulia
Granzotto Marco
Gubitta Matteo
Guerra Stefano
Iftode Cosmin Alexandru
Kaur Arshpreet
Lante Antonio
Lorenzon Luca
Lot Luisa
Lunardelli Denis
Manzato Luca
Marchi Lorenzo
Marchi Nicolò
Marcon Enrico
Marcuzzo Alex
Mariuzzo Alex
Maronese Rudy
Martin Alberto
Mascherin Giovanni
Mazzariol Francesco
Menegaldo Elena
Meneghel Davide
Menzin Matteo
Molis Alex
Moretto Manuel
Moro Sebastiano
Moro Simone
Mutton Filippo
Penon Alessandro
Pettinato Luca
Picchetti Marco
Piccolo Angelo
Pivato Riccardo
Pizzinato Mattia
Pol Marco
Polesello Nicolò
Pollesel Alberto
Possamai Dario
Pusiol Giulia
Rosolen Mattia
Rupolo Luca
Salvadori Nicolò
Scantamburlo Emanuele
Scorzato Mattia
Setten Elisabetta
Simioni Antonio
Sperandio Gianni
Tondato Andrea
Tonon Michela
Tonon Michele
Vettoretti Eleonora
Vian Luigi
Vianello Gianangelo
Zaffalon Simone
Zambon Alex
Zanatta Davide
Zanchetta Raffaele
Zanusso Gioele
Zanusso Sabina

Gestione risorse Forestali e Montane

Altoè Simone
Antonini Sara
Belcante Nicola

Bet Alessandro
Bonadio Fabio
Bottecchia Zanet Paolo
Da Pos Riccardo
Da Ros Marco
Fantin Alessandro
Fossa Francesco Antonio
Gianello Lorenzo
Lazzarato Jacopo
Lorenzon Andrea
Lucchese Nicola
Manzato Alberto
Mazzuggia Thomas
Pilat Noemi
Poletto Giovanni
Sanson Cristiana
Todaro Sophie
Tonello Alex
Viezzer Niccolò
Visentin Mirco
Zannoni Nicola
Zatta Davide

PERITI AGRARI

Gestione Ambiente e territorio

Azzalin Mattia
Bernardi Nicola
Boschian Cuc Giovanni
Brandalise Matteo
Cavallin Alberto
Ceccato Tommaso
Colletto Giulia
Dalla Libera Francesca
Damuzzo Eleonora
De Luca Andrea
De Luca Federico
De Nadai Nicola
De Zan Tobia
De Zottis Alessia
Fantin Alessandro
Fantin Riccardo
Franceschet Angela
Lot Lorenzo
Maniscalco Daniel
Michielin Alberto
Naibo Giovanni
Narder Andrea
Pagot Marco
Perin Mattia
Poletto Lisa
Sanson Marco
Severin Giovanni
Tomasella Andrea
Tonon Riccardo
Tonon Riccardo
Zamai Simone
Zanardo Camilla
Zanatta Michele
Zanchetta Andrea

**Produzioni
e Trasformazioni**
Bazzo Nicolò
Carnelos Alex

Cigaia Evelyn
Del Puppo Davide
Della Libera Alessandro
Faraon Diletta
Favero Riccardo
Lazzer Marco
Lobaccaro Nicolangelo
Modolo Alessandro
Nespolo Alessandro
Pagotto Francesco
Pasqualin Davide
Piovesan Matteo
Poletto Paolo
Quaggiotto Giulio
Tomasella Matteo
Trentin Nicolò
Vidotto Giacomo
Zanette Stefano

Gestione Ambiente e Territorio

Benetton Stefano

Produzioni e Trasformazioni

Bisetto Nicolò
Bonotto Daniel
Brugnaro Teresa
Brunetta Martina
Canzian Alissa
Collodet Nicola
Dariol Francesco
Dominici Giuseppe
Fantin Davide
Feltracco Nicola
Gava Alessandro
Padovan Mirco
Vettorel Marco
Zambon Simone
Zonta Leonardo

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Antoniazzi Giovanni
Arman Andrea
Astolfi Giacomo
Bailo Davide
Balbinot Andrea
Barbon Luca
Bellomo Bryan
Beltrame Nicholas
Bevilacqua Giovanni
Bonet Luca
Bortot Alessandro
Botteon Filippo
Bozzetto Simone
Brugnera Gabriele
Buffon Davide
Callino Omar
Capraro Alessia
Da Ros Giada
Dardengo Simone
Davanzo Alberto
De Luca Augusto
De Pizzol Giulio

De Vecchi Nicola
Faganello Giorgio
Ferri Alberto
Follador Gioele
Foltran Gioele
Fragapane Antonino
Francescon Alberto
Frare Christian
Fregonas Mirco
Gallina Alessia
Gallina Marco
Gava Stefania
Gera Nicolò

Giacomini Alessia

Lorenzon Debora
Luccon Fabio
Marin Gastone
Maschietto Tania
Merotto Mattia
Milanese Giovanni
Paset Marco
Paset Stefano
Peruzzetto Jacopo
Pizzamiglio Carlo
Pol Ludovico
Polesello Bryan
Possamai Nicola
Pradella Leonardo
Pradelle Nicola
Raimondi Cominesi Giovanni
Ranza Antonio
Rebuli Angelo
Resta Giorgio
Roberti Giovanni
Roma Alessia
Roma Nicola
Romor Raul
Rubert Filippo
Sari Mattia

Soldan Antonio

Specchia Luca
Sperandio Samuel
Stefanon Maira
Tocchet Alberto
Tona Edoardo
Tonello Riccardo
Tonini Guido
Trentin Oscar
Valentini Daniele
Varaschin Matteo
Viglietti Lorenzo
Vivan Marco
Viviani Luca
Zanardo Lorenzo
Zanella Alessandro

Zanette William

Zaninotto Gianluca
Zardetto Dante
Zilli Alberto
Zorzetto Francesco
Zuccarello Enrico

Ricordo di Luigi Manzoni a 50 anni dalla morte

1° Concorso Nazionale dei vini “Incroci Manzoni”

Nel 2018 ricorrono il 50° della scomparsa di Luigi de' Manzoni ed anche il 130° della sua nascita. In occasione di queste ricorrenze è stata promossa la prima edizione di un concorso che ha la finalità di ricordare e celebrare una figura che ha dato un rilevante contributo alla viticoltura e all'eno-logia di oggi.

Il professor Manzoni alla Scuola eno-logica di Conegliano è stato Preside, Insegnante e fine ricercatore interes-sato alla fisiologia, alla traspirazione e ai consumi idrici delle piante, alla fitopatologia, anatomia e al miglio-ramento genetico della vite tramite incrocio.

Alcune delle varietà da lui ottenu-te tramite incrocio hanno avuto un buon successo, specialmente l'Incro-cio Manzoni 6-0-13 e il 13-0-25 che ora sono iscritti al Registro nazionale rispettivamente come Manzoni Bian-co e come Manzoni Moscato.

La sperimentazione con la creazione degli incroci è quella che ha avuto la ricaduta pratica più evidente, ma la diffusione è rimasta sempre per così dire di nicchia non per la mancanza di valore oggettivo dei suoi Incroci, ma piuttosto per il carattere modesto e schivo di Manzoni che non ha mai spinto per la loro diffusione.

Così il provveditore agli studi di Trevi-so professor Bruno Vigneri lo descri-



veva: "...I Suoi meriti sono stati molti ed altissimi: tuttavia conservò perenne l'umiltà del saggio e dello studio-so, schivo dal clamore e da manife-stazioni esteriori, il tratto semplice ed affabile, la parola arguta e misura-ta, la probità d'animo, la semplicità stoica di vita". Tratti condivisi, forse uno stile, che ha unito i grandi scien-ziati che hanno insegnato alla Scuola Enologica.

Lo scopo di questo 1° Concorso nazionale è di promuovere e valorizzare le migliori produzioni nazionali provenienti da uve prodotte da questi incroci.

Le Commissioni sono state ospita-te nella storica aula di degustazione della Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia, la stessa aula che ha visto il saluto di commiato ai colleghi da parte del preside Luigi Manzoni al momento del suo pensionamento.

A questa prima edizione del Concor-so hanno partecipato una sessantina di ditte, presentando ottantatré vini, rappresentando le zone produttive delle province di Bergamo, Bolzano, Brescia, Padova, Pordenone, Trento, Treviso, Venezia, Vicenza e Viterbo. Due le DOC presenti, quella Piave e quelle delle Terre del Colleoni, con vi-ni che partono dall'annata 2011 fino a quella 2018.

Tra i più rappresentati c'è il Moscato Raboso, creato da Manzoni per da-re minore ruvidezza al Raboso Piave. Generalmente è spumantizzato con il metodo Martinotti nelle forme da Extra dry a Dolce. È un vino ricco di aromi varietali di natura terpenica; i più presenti sono il linalolo e geranio-lo. Caratteristico è il suo profumo di rosa e pesca con note di lichi, men-ta e salvia. Altro vino che partecipa al concorso con numerosi campioni è il Manzoni bianco che ricorda le note speziate e floreali del Riesling renano e che analogamente a que-sto nell'invecchiamento manifesta, seppure in misura minore, le carat-teristiche note di kerosene dovute al 1,1,6-trimetil-1,2-diidronaftalene in forma libera.

Il Concorso ha riscontrato un buon interesse e il plauso di aziende, eno-logi e sommelier. Questo fa intravve-dere un roseo futuro. Speriamo che diventi un banco di confronto tra i produttori e che sia l'occasione per presentare nuove e migliorative sfi-mature di produzione per questi vini.

Enzo Michelet

Il professor Luigi Manzoni sovrintende gli esami dei suoi allievi.



Enoconegliano 2018

Nell'ambito della "Festa dell'Uva" si è effettuata la premiazione dei vini vincitori alla 20ª edizione di Enoconegliano, nell'ambito della del premio speciale "Tullio De Rosa" ed del premio "Luigi Manzoni".

Le premiazioni si sono svolte il 22 settembre nella Sala Consigliare del Comune di Conegliano.

Si ricorda che il premio intitolato al ricercatore Tullio De Rosa è stato istituito nel 2000 per iniziativa dell'Unione ex Allievi e della Sezione Veneto Centro Orientale della AEI e viene conferito allo spumante che ha avuto il miglior punteggio in assoluto.

Nel 2018 è stato assegnato ex aequo alla azienda Vivo s.c.a. – Vigna Dogarina di Campo di Pietra di Salgareda (TV) con il vino Prosecco DOC Treviso Spumante Brut millesimato 2017, e a Nani Rizzi – Az. Agr. di Spagnol Denis di Guia di Valdobbiadene con il vino Valdobbiadene Prosecco DOCG Superiore Spumante Brut 2017.

Il Premio "Luigi Manzoni" istituito dalla Associazione Dama Castellana nel 2010, viene riconosciuto al miglior vino Manzoni bianco (Incrocio Manzoni 6.0.13) presentato al Concorso. Nel 2018 è stato vinto dalla Az. Agr. Cà Corner di Gasparini Andrea di Meolo (VE) con il vino Veneto IGT Manzoni bianco 2017.

In occasione del ventesimo del Concorso Enoconegliano è stato istituito il Premio speciale "20 Anni di Enoconegliano" da conferire all'azienda che ha ottenuto il miglior punteggio calcolato dalla somma delle valutazioni più elevate riferite ai tre migliori vini e vinto dalla Soc. Agr. Barollo Marco e Nicola s.s. di Preganziol Treviso.

Da alcuni anni è stato istituito il "Premio Amorim" a cura della omonima azienda produttrice di tappi di sughero, consistente in un viaggio per due persone nelle zone viticole del Portogallo. Assegnato all'azienda che ha ottenuto il miglior punteggio, è stato vinto dall'Az. Agr. Ornella Molon di Campodipietra



Foto sopra: Il "Premio Manzoni" consegnato al figlio del proprietario della Az. Agr. Cà Corner, Marco Gasparini ed al suo tecnico consulente Denis Dan.

Foto sotto: la consegna del "Premio speciale De Rosa". Da sinistra Angelo Nardi, Celestino Poser, la professoressa Ornella Santantonio, il presidente della Dama Castellana Alberto Rui, Marco Fantuzzi, ex Allievo, nipote del professor Tullio De Rosa, ed i rappresentanti delle due aziende vincitrici.

(TV) con il vino Veneto IGT Bianco Dolce "di Ornella".

VINAMA Dal 21 al 23 settembre i vini presentati al Concorso hanno potuto essere degustati da cittadini e turisti negli stand organizzati nel Centro storico.

Corona la manifestazioni di "Enoconegliano" l'iniziativa itinerante "Conegliano Incontra i Vini Veneti",

a cena con i vini premiati a Enoconegliano con sigillo d'oro e d'argento presentati da professionisti, che si è articolata in una serie di serate dal 4 al 21 ottobre.

Tutti i vini premiati in questa Edizione di Enoconegliano sono in degustazione all'Enoteca Veneta presso la Scuola Enologica.

La Redazione

Un grazie a...

Offerte dal 1 marzo 2018 al 31 ottobre 2018

Alessandrini Massimiliano	Cescon Gabriele	Grigolli Vigilio	Rebuf Francesco
Albertazzi Sergio	Cescon Vittorio	Lini Massimo	Ridomi dott. Danilo
Aliprandi Bernardino	Cherubin Augusto	Lodde Salvatore	Rinaldelli Enrico
Amadio Adriano	Cielo Bruno	Lombardi Antonio	Rizzi Sergio
Amadio Paolo	Colavecchio Luigi	Longhin Enrico Maria	Ronchi Elio
Antoniazzi Antonino	Coletto Danilo	Lucchetta Afra Mauro	Rossellini Valerio
Baratto Enrico	Colussi Flavio	Marchegiani Claudio	Rossi Claudio
Barazza Giorgio	Consorte Mario	Marcolini Paolo	Russo Nicola
Barbero Ernesto	Cottini Dario	Maresio Giuseppe	Sala Cesare
Barbon Davide	Covassi Marco Vittorio	Mariano Antonio	Santinon Danilo
Bardi Francesco	Cuzzuol Pietro	Marin Massimo	Soldan Ivan
Battistin Marco	Da Lozzo Maurizio	Martini Alfeo	Sardi Bruno
Belletti Mario	Dalla Barba Luigi	Mattiuzzo Luigi	Sartori Ferdinando
Berardi Angelo	Dall'Anese Luigi	Mazzoni Andrea	Schiavon Claudia e Monica
Beretta Antonio	De Filippo Domenico	Michieli Marcella	Schillaci Vito
Bergamaschi Maurizio	De Mori Francesco	Mirabella Giovanni	Sperandio Antonio
Bet Emanuele	De Nadai Claudio	Miraval Marco	Tabacchi Mauro
Bianconi Francesco	De Pieri Mauro	Nardin Luca	Talotti Mario
Bidasio Vincenzo	Deiana Ferruccio	Nervo Renato	Tassan Chiaret Bruno
Bigal Alessandro	Della Gaspera Luigi	Nespolo Cirillo	Tassetto Paolino
Bin Gianluca	Di Gaetano Rosario	Nicoletti Carmen	Toffoli Alessandro
Boato Ottorino	Digito Lorenzo	Ongaro Pierpaolo	Toffoli Lino
Boldini Giambattista	Diplomati 1973	Ossi Matteo	Tonicello Giorgio
Bomben Giorgio	Fabbro Fabrizio	Pagotto Dino	Trevisan Adriano
Bortolin Valeriano	Falchetto Luigi	Panziera Carlo	Vazzoler Giuseppe
Bozza Daniele	Fasoletti Emilio	Pavan Luciano	Vedovato Simone
Bozza Giovanni	Fay Sandro	Peruzzetto Luigi	Vellani Luigi
Brait Antonio	Feletto Giacinto	Pezzuto Ivano	Veneziano Guido
Breda Antonio	Ferrari Pietro	Pianca Pierantonio	Vesco Mario
Bruniera Matteo	Ferrazzo Francesco	Piccin Monica	Vettori Luciano
Buosi Paolo	Fioretti Pierluigi	Pigafetta Sergio	VI.VO. Cantine S.A.C.
Calesso Lucio	Furlan Federico	Pignat Battistuzzi Isanna	Vinciguerra Carlo
Campigotto Bertillo	Gallonetto Mariano	Pivetta Antonio	Zaccaron Gianluigi
Cancellier Francesco	Gerometta Domenico	Pivetta Enzo	Zanato Roberto
Cancellier Severina	Giacomini Corrado	Pol Francesco	Zanatta Gianluca
Canel Vincenzo	in memoria	Porcellato Carlo	Zanatta Raffaello
Carpenè Bernardino	Prof. Antonio Giacomini	Portello Angelo	Zaninotto Galileo
Carron Bernardino	Giacomini Giacinto	Povegliano Alessio	Zaninotto Stefano
Casarotti Carlo	Gialdini Mariella	Prandi Andrea	Zinzani Giordano
Ceschin Fabio	Graziani Paolo	Prase Davide	Zucchiatti Giorgio
Ceschin Giuseppe	Graziani Piero	Quelli del '59	

Un particolare ringraziamento per la generosità ai diplomati del '59, agli ex allievi Mario Consorte, Ferruccio Deiana, Massimo Lini, alla VI.VO Cantine ed al professor Corrado Giacomini, fratello del nostro compianto insegnante Antonio.

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

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.

Ezio Martin



È tragicamente deceduto Ezio Martin, enotecnico 1973.

Aveva svolto tutta la sua attività lavorativa presso la Cooperativa Alto Livenza a Motta di Livenza, alla cui nascita aveva contribuito con alcuni agricoltori. Convinto sostenitore che il progresso della attività e della vita agricola passava dalla istruzione tecnica, promosse e tenne numerosi corsi di aggiornamento e di assistenza agli agricoltori che aderivano alla Cooperativa. Tra le sue attività anche il recupero di vecchi vigneti di "Verduzzo di Motta" vitigno da sempre presente nella zona, di cui promosse sia il mantenimento della biodiversità presente che la selezione genetica e sanitaria. Con i biotipi individuati propose e realizzò, in collaborazione con le Istituzioni operanti nel territorio, una serie di vigneti sperimentali volti alla valorizzazione viticola ed enologica di questo vitigno.

S. C.

Giulio Ferri

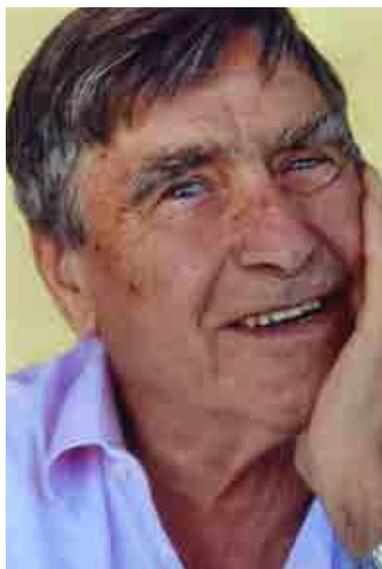
Per noi tutti Giulio Ferri. Per l'anagrafe fino al 1941, Giulio Eisner De Eisenhof ed, osservando la data, una qualche assurda ragione viene recepita. Ma questa ormai è una ragione secondaria, rispetto al ricordo, nostalgia, amicizia di un uomo ricco di facoltà d'animo e di mente.

Giulio era nato il 10 aprile del 1928,

novanta anni fa; era diventato Perito Agrario nel 1947 e sarà poi Enologo "ope legis" nel 1995. Ha passato dal 1949 al 1952 tre anni nella Finanza, con molti mesi trascorsi al Brennero, dove sugli sci, poteva anche dare sfogo alla sua passione sportiva. Era prestante, atletico e vinceva molte gare! Per questo "amore" fu tra i fondatori, nel 1947, dello "SCI CAI" di Conegliano. Il 1° novembre del 1955 iniziò il suo servizio quale funzionario del "Servizio Vigilanza e Repressione Frodi" di Conegliano, dove rimarrà fino al 4 dicembre 1994.

Va ricordato per la sua limpida onestà, perspicacia, serietà e simpatia. Ora ci guarda con i suoi occhi azzurri, con il suo sorriso incisivo, ma anche dolce e sornione: espressioni del suo carattere.

La signorilità dei gesti lo distingueva, ma come già detto, non gli impediva di essere un forte sportivo con gli sci, sulle rocce, nella pesca subacquea; discipline nelle quali aveva vinto numerose gare.



Era attaccato alla sua famiglia: il papà, lo stimato professore di lettere all'Istituto Tecnico Agrario di Conegliano, la moglie, i tre figli che ora lo ricordano con tutti noi con nostalgia, affetto, malinconia.

Antonio Calò

Fabio Aurelio Clari

Fabio Aurelio Clari nato a Gorizia è deceduto a Roma il 24 marzo 2018 dove viveva. Diplomato enotecnico nel 1954, ha lavorato fino al 1975 in Federconsorzi a Padova nell'ufficio Olio e Vino. Nel 1975 si era trasferi-



to a Roma operando soprattutto in Campania, Puglia e Sicilia per riorganizzare le varie cantine ed occuparsi delle spedizioni all'estero.

Massimo Clari

Leonildo Pieropan

È mancato un uomo vero, un uomo buono.

Venerdì 13 aprile, Leonildo Pieropan, detto Nino dagli amici, ci ha lasciati. È stato un grande dolore per tutti quanti lo hanno conosciuto.

Cercherò, se mi sarà possibile, di presentare il Nino quale era veramente. Uomo molto intelligente, capace, con una passione enorme per il suo lavoro. Dal 1890 quattro generazioni si erano succedute nella sua azienda. Nino, con la sua cara moglie Teresita, aveva dato un enorme impulso all'azienda allargandone di molto la capacità produttiva. Vedere i suoi vigneti era ed è un vero spettacolo!

Oltre che un grande enologo, era anche un esperto viticoltore e sapeva curare i suoi vigneti con rara professionalità.

Voglio ricordare un suo pensiero per definire meglio la sua grande personalità: "amo questa terra perché è qui che mi sono appassionato a questo mondo del vino che sento fortemente mio. I miei non sono amori casuali, estemporanei o che nascono improvvisi: appartengono alla categoria di quelli che maturano lentamente e si ramificano nel cuore, fino ad intaccare l'animo" ...

Questo era il Nino!

Il "numero uno del Soave" era metodico, scrupoloso, ma nello stesso tempo aveva un animo gentile, tranquillo e di una modestia eccezionale. Sapeva frenare con grande dolcezza l'esplosività e l'intraprendenza (pe-

raltro positiva) della sua cara Teresita. Voglio ricordare con simpatia un episodio personale avvenuto anni fa. Si torna da Milano io, lui e un altro grosso produttore vinicolo e ci si ferma in un noto ristorante sul lago di Garda. Al momento delle scelte il ristoratore ci propone un "Soave Pieropan". Accettiamo con piacere; l'altro produttore fa di tutto per farsi riconoscere, al che dico al Nino di fare altrettanto ricevendo un assoluto diniego; lo faccio io, ma lui dissente da questo mio intervento. Questa era la grande discrezionalità del Nino!



Ora caro Nino prenditi il tuo meritato riposo e stai tranquillo perché con l'imprenditorialità, la determinazione della tua cara Teresita, la professionalità di tuo figlio Andrea, la creatività di Dario, l'azienda continuerà a proliferare nel tuo ricordo.

Aspettami Nino e, quando avverrà, ricevimi con un buon bicchiere del tuo "Calvarino", ma che sia fresco al punto giusto! Ciao Nino.

Riccardo Ziglioli

Sergio Vio

Sergio Vio nasce a Venezia il 6 marzo 1922. Durante la sua vita è sempre stato orgoglioso di avere frequentato la Scuola di Enologia di Conegliano a cui venne iscritto nell'ottobre del 1939. Vivendo a Venezia per frequentare la scuola da qui partiva con il treno delle 6 e rientrava alle 9 della sera, studiando durante il viaggio. Diplomatosi perito agrario nel 1945 ed enotecnico l'anno successivo (presidente professor Luigi Manzoni), durante le vacanze estive faceva l'assistente presso la allora Stazione Sperimentale

di Viticoltura ed Enologia della Scuola, sotto il professor Italo Cosmo che ne apprezzava la particolare serietà, precisione ed accuratezza nelle ricerche ed analisi.

Inizia la sua professione di enologo nei primi mesi del 1947, in provincia di Pavia, a Santa Giuletta, presso uno stabilimento enologico (la Vinal) dove mette in funzione anche un nuovo settore riguardante la produzione di olii (da vinaccioli).

Nell'aprile 1948 viene chiamato in Sud Africa, a Città del Capo, dove opera per oltre due anni (anche a Johannesburg); ma il suo grande amore per Venezia, dove nel frattempo si era sposato ed aveva avuto una bambina, lo induce a rimpatriare.

Fu allora che si appassionò alla professione del suocero, progettista ed installatore di impianti, e da "enotecnico" si trasformò in "termotecnico" con il medesimo impegno e conseguenti risultati.

Ma il suo amore per la vecchia Scuola di Conegliano non sopì mai e partecipò agli incontri annuali ogni qualvolta gli fu possibile.

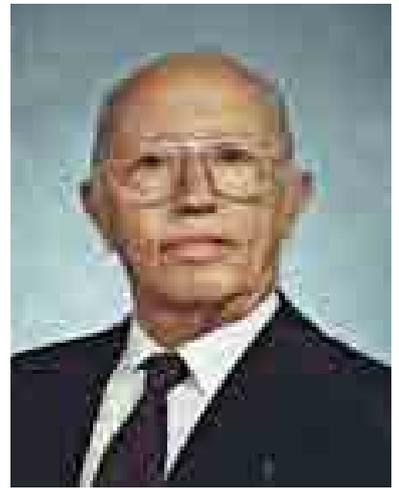


Il 4 febbraio 2016, all'età di 94 anni, ha lasciato per sempre il suo ricordo nei nostri cuori.

Liliana Santini Vio

Zebedeo Rebecca

Assistito con affetto dalla sua famiglia, a fine dicembre 2017, è venuto a mancare Zebedeo Rebecca, diplomato perito agrario nel 1941. Fortunatamente scampato alla guerra, emigrò in Venezuela dove si affermò professionalmente nella conduzione della principale azienda agricola pro-



dottrice di canna da zucchero. Negli anni '60 rientrò in Italia dove investì i proventi del suo lavoro, nell'acquisto di campi agricoli e vigneti.

La Redazione

Davide Del Maschio



Davide Del Maschio nasce il 20 agosto del 1980. Originario di Budoia, con la moglie Daniela Pasut ed il figlio Simone risiedeva a Roveredo in Piano.

Proprio mentre si trovava nella sua abitazione è venuto a mancare a causa di un malore che lo ha colto nella notte tra sabato e domenica 5 agosto. Lavorava come enologo alla Cantina Vigna Verde di Fiume Veneto; chi lo conosceva lo ricorda come una persona generosa e sempre disponibile, un lavoratore attento e preparato, ma ancor prima un marito innamorato ed un padre affettuoso. Riposa nel cimitero di Palse di Porcia.

I compagni di studio ringraziano Davide per la profonda amicizia nata tra i banchi di scuola e si stringono con affetto alla famiglia.

La Redazione

Francesco La Grassa

Nell'agosto di quest'anno è mancato Francesco La Grassa, nato a Conegliano il 2 marzo del 1926.

L'età era avanzata, ma da tempo era ammalato ed ultimamente era difficile o impossibile fargli visita e stabilire con lui un contatto. Il tutto è accaduto dopo la scomparsa dell'adorata moglie.

Era nato a Conegliano, ma la famiglia era siculo-veneta perché il nonno Francesco, nato a Marsala, si era diplomato enotecnico a Conegliano nel 1890 e qui aveva poi stabilito residenza, dando origine alla "Casa Vinicola F.lli La Grassa", nella quale il nostro Francesco iniziò, dopo aver conseguito anche egli il diploma di enologo (1945), a dedicarsi alla produzione di vini spumanti, frizzanti, aperitivi, vermouth, vini da dessert e liquorosi, diventando Amministratore della stessa Ditta La Grassa, fino alla sua liquidazione nel 1975. Nello stesso anno fondò la "Casa Vinicola SIVAG" per la produzione di spumanti e frizzanti soprattutto di Prosecco. Ecco un altro dei padri del Prosecco, anche perché contribuì fattivamente alla realizzazione della DOC "Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene" nel 1969, e prima ancora, nel 1960, assieme a Antonio Carpenè e Italo Cosmo si attivò nella costituzione del Consorzio Volontario di Tutela.

Contribuì a fondare il Gruppo Vinicolo dell'Associazione Industriali per la provincia di Treviso, del quale ne fu per vari anni l'apprezzato Presidente. Nel nostro mondo professionale fu tra i fondatori (1968) della Sezione Veneta dell'A.E.I. per poi divenirne Consigliere nazionale.



Dal 1975 è membro del Consiglio Direttivo della nostra Unione ex Allievi nonché il Vice-Presidente

Dal 1948 ho fatto parte del Consiglio di amministrazione della prestigiosa Rivista di Viticoltura ed Enologia, sotto la presidenza congiunta di Italo Cosmo e Luigi Manzoni, rispettivamente allora direttori dell'Istituto Sperimentale e della Scuola Enologica di Conegliano.

Ciccio (così lo chiamavamo confidenzialmente) non esauriva i suoi interessi con la grande attività vitivinicola; era un formidabile camminatore sulle montagne dolomitiche che conosceva e amava profondamente. In quest'ambito, per il suo impegno quale animatore su vari progetti, gli amici lo vollero Presidente della Sezione di Conegliano del Club Alpino Italiano. Con lui il discorso oscillava appunto fra questi due poli: vini e montagne: cosa conoscesse meglio è arduo specificare, perché conosceva entrambi benissimo!

Ora ci mancherai, caro Ciccio, ed è con nostalgia che ti salutiamo anche a nome di tutti i colleghi che ti hanno conosciuto, amato ed apprezzato durante il tuo lungo percorso terreno.

Narciso Zanchetta

Così lo ricorda Tomaso Pizzorni del CAI di Conegliano.

"Addio a Francesco La Grassa, l'enologo che amava la terra" così ha titolato "Il Gazzettino" di domenica 19 agosto nel dare ampia notizia della morte del nostro socio avvenuta il giorno precedente. Per noi del CAI, però sembrerebbe più appropriato dire "l'enologo che amava la montagna". La sua frequentazione della montagna non era solo un proficuo e piacevole esercizio fisico, o una forma di svago, ma un'occasione di contatto con la natura ed il creato. Anche in età non più giovanile non si poneva limiti, praticando l'escursionismo, lo scialpinismo, il fondo escursionistico a livelli impegnativi. In gioventù si era dedicato anche all'Alpinismo, talvolta con guida, su salite nelle Dolomiti... La sua iscrizione al CAI risale al 1940 e Francesco l'ha mantenuta fino a quando la malattia ha preso il sopravvento. Era uno dei pochi soci ad aver raggiunto e superato l'anzianità CAI di 75 anni. Per lunghi periodi è stato componente del CD sezionale, poi

vicepresidente per 15 anni, indipendente per 6 anni. Dal 1992 faceva parte del gruppo dei Past Presidents. Si è sempre dedicato al rifugio Vazzoler (edificato con il contributo della famiglia omonima, ricordo di Mario, zio di Francesco) ed è stato un "animatore", se così si può dire, del Giardino Botanico Alpino "A. Segni" realizzato nel 1968 nei pressi del rifugio. Ha fatto parte della Delegazione Regionale Veneta del CAI ed è stato delegato ai Convegni ed Assemblee, portando sempre il suo prezioso contributo di esperienza.

Era in possesso del patentino di Guardia Ecologica Volontaria, il che gli permetteva di intervenire, nei casi di infrazione, con moderazione e azione di convincimento.

Era un buon conoscitore della botanica e della geografia alpina".

E Marino Fabris ricorda come "sempre puntuali e molto apprezzati fossero i suoi interventi in campo naturalistico ed etico nella frequentazione dell'ambiente montano, pubblicati nelle riviste del CAI".

Il suo impegno con l'Unione.

Francesco La Grassa nel 1976 diventa consigliere e nel 1999 vicepresidente dell'Unione ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, carica che ricopre fino al 2013. Sempre presente alle necessità della Associazione partecipava attivamente ai Convegni dell'Unione spesso delegato dalla famiglia Carpenè alla consegna della medaglia oro "Antonio Carpenè" assegnata al miglior enotecnico diplomato con il massimo dei voti.

Nel Convegno del 2002 fu incaricato della prolusione nel centenario della morte di Antonio Carpenè "lo studioso e il ricercatore tra i promotori della Scuola" e in quello del 2004, assieme a Renato Varese, del ricordo dell'ex allievo professor Sante Bordignon. Particolarmente meritorio, nel 2005, il suo impegno per la realizzazione della medaglia dedicata a "Carlo Miconi", ad opera dello scultore Giuseppe Grava.

Ci è pervenuta la notizia della morte di: Bellussi Evaristo, enotecnico 1957; Carpenè Giancarlo, enotecnico 1956; Roberto Fantuz, enotecnico 1985; Lovisotto Sergio, enotecnico 1980.

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.**

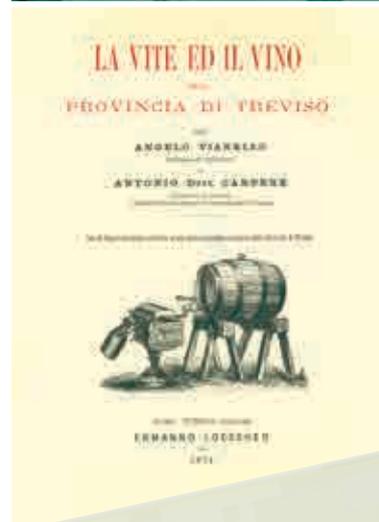
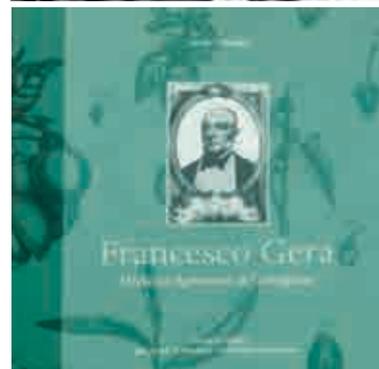
È la copia anastatica del libro pubblicato nel 1874 e che riportava i risultati di un'indagine sullo stato della viticoltura e l'enologia del trevigiano. Data la richiesta e la mancanza dei volumi, L'Unione ha provveduto nel 2011 alla ristampa di altre 100 copie. Il libro è accompagnato dalla interessantissima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