

Agrario

IN QUESTO NUMERO:

- pag. 2 Il complesso agricolo di Grum
- pag. 3 Zootecnia della montagna bellunese
- pag. 3 Corso di apicoltura
- pag. 4 Visita alla S.A.M.E.
- pag. 4 Progetto Erasmus
- pag. 5 Filmato sul trattamento del rifiuto umido
- pag. 5 Commissione mensa
- pag. 6 Attività motoria per tutti
- pag. 7 Evoluzione progetto Canapa
- pag. 7 Una scuola che si consolida
- pag. 8 Assemblea d'Istituto

informa



VILLA TOMITANO DA CONOSCERE ED ANCORA DA SCOPRIRE.

*"I luoghi hanno memoria. Ricordano tutto. Il ricordo è inciso nella pietra.
È più profondo delle acque profonde. (Wim Wenders)"*



Peccato che noi, spesso, dimentichiamo e non cogliamo questa memoria concentrati come siamo sul nostro presente, distratti rispetto agli spazi della nostra quotidianità che se osservati più attentamente potrebbero svelarci qualche segreto su chi è stato qui prima di noi e che continua simbolicamente ad essere presente ed a rappresentare l'anima di questi luoghi.

Intanto è già importante cominciare a dare un nome alla villa dove andiamo a frequentare lezioni od incontri, a servirci di uffici o della residenzialità del convitto. La villa originariamente è appartenuta a Bernardino Tomitano medico letterato e filosofo morto nel 1514 e nei tempi successivi a Daniello Tomitano (1588-1658) celebre umanista e collezionista antiquario ed è stata da lui ristrutturata ed ampliata agli inizi del XVII° secolo. Nel catasto austroungarico del 1856 la villa presenta quale annesso anche un grande fabbricato ad uso filanda. Nel 1920 la villa e tutto il complesso vengono acquistati dall'Opera don Guannella che li adibisce ad orfanotrofio, convitto e scuola elementare. Perde queste sue funzioni negli anni 60 con la costruzione della nuova scuola convitto e le pertinenze di villa Tomitano vengono progressivamente abbandonate e lasciate senza alcuna manutenzione sino a subire progressivamente crolli di coperture e solai. Nel 2004 viene acquistata dall'Amministrazione Provinciale di Belluno e viene posta in sicu-

rezza ed in protezione; grazie a dei finanziamenti della Provincia e a dei contributi europei nel 2006 iniziano i lavori di recupero e restauro che si concluderanno nel 2008 restituendo parzialmente e quasi miracolosamente, la struttura di villa Tomitano al suo originario splendore.

Ma torniamo al nostro Daniello Tomitano: perché ha voluto realizzare un edificio così strano nelle sue forme strutturali? Perché qui si sono trovati affreschi e decorazioni non riconducibili a quelli più frequenti ed abituali delle case feltrine del Cinque e Seicento? Cosa vogliono dire i ripetuti dipinti di maschere teatrali, teste diaboliche o leonine, o di un piccolo uccello con associazioni numeriche che troviamo nelle diverse stanze? Ci vorranno ancora tempo e studi per decifrare il reale significato simbolico e misterioso di queste decorazioni.

Intanto, negli studi preliminari alle opere di restauro si è scoperto che questi dipinti e nicchie ricavate nelle pareti servivano per esporre e valorizzare tutti i reperti storici e la collezione di antichità (lapidi, statue, codici, dipinti, sculture ed armi medievali) di Daniello Tomitano appassionato storico e collezionista che aveva trasformato la sua abitazione in una sorta di "casa delle meraviglie" e che oggi potremo individuare come una interessante anticipazione del moderno museo pur in chiave domestica.

Con queste motivazioni, nuove scoperte e conoscenze forse villa Tomitano ci può apparire diversa nei nostri frettolosi sguardi e può tornare a meravigliarci ed incuriosirci come fece moltissimo tempo fa.



Piccolo viaggio nella storia dell'agricoltura locale: IL COMPLESSO AGRICOLO DI GRUM DI VILLABRUNA



Noi alunni della classe IV A Tecnico in febbraio, accompagnati dalle insegnanti Lucia Merlo, Serena Turrin e Gabriella Carpia, siamo andati a visitare un mulino artigianale a Grum di Villabruna, frazione di Feltre (BL). Il mugnaio Giorgio Moretto gestisce l'attività che gli è stata tramandata dal padre nel 1962. Il mulino, risalente al 1500, è situato presso il torrente Stien, un affluente del Caorame; un tempo era azionato da una ruota idraulica che faceva girare la pesante macina in pietra posta all'interno. Purtroppo, a seguito di una frana che ha interrotto la roggia, non è più possibile macinare a pietra e le operazioni sono svolte grazie a un motore elettrico da 10 cavalli. I cereali lavorati sono soprattutto mais vitreo per la produzione di farina da polenta, frumento, orzo e farro. Il mugnaio lavora su ordini di privati, cooperative e anche per conto proprio, acquistando mais vitreo in Veneto, per macinarlo e venderlo ai supermercati della provincia, alle associazioni o direttamente al mulino. Vengono macinati circa 250 quintali di granella al mese, soprattutto mais di varietà locali come lo Sponcio, il Fiorentin, il Marano, il Maranello, ecc. La molitura avviene in due stanze sovrapposte. Il piano superiore serve alla pulizia della granella per aspirazione delle impurità (barbette, pula, ecc.) seguita dalla separazione di pietruzze, sabbia e semi estranei (svecciatura). E' presente un tubo che collega i due piani e che porta la granella nella stanza vera e propria del mulino. Qui avviene la rottura in tre macinature grazie ad un laminatoio a cilindri con diversa scanalatura dei rulli. La distanza dei cilindri è regolabile, in modo da rompere la cariosside in dimensioni omogenee e diverse. Alla terza macinatura, si sceglie se ottenere una farina integrale, semi-integrale o raffinata (priva di crusca). L'insacchettamento è effettuato a mano in confezioni da 1 chilo o 5 chili, chiusi mediante la sigillatrice. Successivamente abbiamo incontrato il proprietario dell'agriturismo di "Zugni Tauro De Mezzan", sito vicino al mulino. Il proprietario, dottor Guiotto, gestisce una affascinante villa veneta padronale del diciassettesimo secolo, con una imponente barchessa di fine Settecento che l'affianca, circondata da case coloniche e da un'azienda agricola. Il proprietario ci ha accolti in una taverna arredata secondo tradizione, molto elegante, con un caminetto bellissimo e il fuoco acceso. Ci ha esposto l'attività agrituristica e come è stata sviluppata mediante il recupero di alcune strutture della colonia, trasformando in posti letto per gli ospiti (appartamenti). Insieme alla moglie gestisce sia la campagna sia la cucina. Il titolare ha voluto presentarci e spiegarci il suo esempio per spronare anche noi studenti alla possibilità di una scelta imprenditoriale come questa. Ha spiegato a grandi linee il funzionamento dell'attività del bed & breakfast; poi ci ha mostrato l'eccezionale museo agricolo con strumenti, macchinari, attrezzi, fotografie, documenti storici originali e dati riguardanti la vita agricola delle nostre precedenti generazioni. Cosa ancora più sorprendente è stata l'idea di non accettare oggetti agricoli non di proprietà della villa. Si è percepita la voglia del proprietario di conoscere ogni minimo particolare riguardo alla storia della proprietà e farci partecipi nella conoscenza della vita contadina di un tempo. Infine ci ha fatto visitare la chiesa di Santo Stefano, del 1320, che raffigura i Santi Stefano, Lorenzo, Sebastiano e Rocco. Mi è piaciuta perché affrescata con colori caldi e senza "fronzoli", molto lineare, semplice ma di rara bellezza. L'insieme delle case del borgo di

Grum, attualmente in parte disabitate, un tempo formavano un grande contado dove vivevano e lavoravano oltre 100 persone. Ho trovato l'uscita molto interessante, perché ho visto delle realtà locali che non conoscevo: il mulino artigianale, la Villa storica "De Mezzan" e la piccola frazione di Grum.



Grum, attualmente in parte disabitate, un tempo formavano un grande contado dove vivevano e lavoravano oltre 100 persone. Ho trovato l'uscita molto interessante, perché ho visto delle realtà locali che non conoscevo: il mulino artigianale, la Villa storica "De Mezzan" e la piccola frazione di Grum.



Stefania Gusmerini 4A Tecnico

LA ZOOTECCIA DELLA MONTAGNA BELLUNESE e il comparto lattiero caseario nel contesto nazionale

Venerdì 4 marzo 2016, dalle ore 8.00 alle ore 13.00, alcune classi del nostro Istituto hanno avuto l'opportunità di partecipare ad un incontro di carattere tecnico sulla Zootecnia di montagna. Hanno dato il loro contributo il Direttore generale di Lattebusche, dottor Francesco Bortoli, il Presidente, signor Augusto Guerriero, il Vice-presidente, signor Germano De Bortoli e alcuni allevatori nonché soci conferitori della Cooperativa, signori Gilberto Bellumat, Modesto De Cet e signor Gianni Slongo. L'idea di organizzare tale incontro è partita dall'interesse per tale tematica di un gruppetto di studenti, oltre che dai rappresentanti d'Istituto coordinati dalla prof.ssa Serena Turrin. Per utilizzare al meglio il tempo disponibile prima dell'incontro sono state predisposte, in classe, delle domande da rivolgere agli allevatori e al Direttore generale. Queste riguardavano il prezzo al litro corrisposto da lattebusche agli allevatori e quello fatto ai consumatori, le spese di produzione, gli alimenti impiegati nel razionamento, la qualità, la crisi del settore lattiero-caseario, l'organizzazione della cooperativa Lattebusche, l'eliminazione delle quote latte e molte altre. E' stata una mattina molto interessante e proficua dove abbiamo potuto capire quali sono le attuali problematiche collegate alle aziende zootecniche da latte della nostra montagna bellunese. Gli interventi da parte del Direttore Generale della Cooperativa Lattebusche e le testimonianze degli allevatori sono serviti ad approfondire in modo realistico quanto sta succedendo nel comparto latte, in Provincia e nel contesto internazionale.

Gli studenti della classe 3B Professionale
Giacomo Lapo, Simone Perot e Nicholas Ren.

CORSO DI APICOLTURA Anno scolastico 2015/16

Il corso di apicoltura che si sta svolgendo presso il nostro istituto è nato dalla proposta di un educatore del convitto che, dopo aver accolto le adesioni di noi ragazzi convittori e non, lo ha organizzato con la collaborazione dell'associazione bellunese ApiDolomiti. Il corso è composto da sei lezioni teorico pratiche per un totale di 12 ore serali più una visita facoltativa in un'azienda apistica. Le lezioni si svolgono ogni giovedì a partire dal 18/02/16 al 31/03/2016 e sono così strutturate:

Nella prima lezione è stato presentato "il mondo delle api" attraverso la visione del film "Un mondo in pericolo";

Nella seconda lezione condotta Claudio Mioranza, esperto apicoltore e tecnico apistico, ci ha spiegato la biologia dell'ape, la flora apistica e tutto quello che riguarda l'arnia e la costruzione di un apiario;

Nella terza lezione ci è stato spiegato come l'apicoltore con determinati attrezzi e tecniche riesca a governare le api e estrarne il miele, le melate e gli altri prodotti come la pappa reale, la cera, la propoli;

Nella quarta lezione ci verranno spiegate le malattie dell'Ape e come riuscire a debellarle in modo efficace, mirato e biologico.

Nella quinta lezione, ci verranno spiegati invece i nuclei, la sciamatura e nello specifico le tecniche apistiche.

Nell'ultima lezione ci verrà spiegata la denominazione D.O.P (denominazione di origine protetta) e gli strumenti e le tecniche di smielatura. A seguito della seconda lezione del corso, grazie a Claudio Mioranza, abbiamo partecipato ad una serata nella sala "Tina Merlin" a San Gregorio Nelle Alpi (BL), dedicata alla conoscenza delle api e dei loro prodotti. Durante la serata



abbiamo potuto toccare con mano gran parte degli strumenti dell'apicoltore e alla fine degustare le varie tipologie di miele abbinato con altri sapori che ne mettevano in risalto il gusto ed il profumo. Alla fine del corso agli studenti che hanno partecipato ad almeno l'80% delle lezioni verrà consegnato un attestato di frequenza utile per i crediti scolastici all'esame di stato e per attività future legate al settore.

M. De Fanti e N. Termani

VISITA ALLA S.A.M.E.

Il giorno 17 febbraio 2016 le classi quarte e quinte a indirizzo Forestale sono andate in visita agli stabilimenti SAME A Treviglio, in provincia di Bergamo. L'azienda occupa una superficie di 3,5 km² e da lavoro a 1300 operai e 300 ingegneri che si dedicano allo sviluppo delle nuove tecnologie elettroniche e meccaniche. L'azienda nasce nel 1927 con i fratelli Francesco ed Eugenio Cassani che, con l'idea di creare nuove macchine mosse da motore Diesel, crearono il primo motore (potenza 40 cv) destinato all'agricoltura e lo installarono su un trattore totalmente in ferro. Il trattore aveva un motore Diesel 2 cilindri ad iniezione diretta. Essendo il primo trattore era molto avanzato per l'epoca come tecnologia perché si adattava sia a lavori di un certo peso come arature e mietitrici, che a lavori meno gravosi sempre nel settore agricolo. Fino al 1973 il marchio SAME continuò la produzione di trattori agricoli fabbricando i celebri Centauro, Leone, Ariete, Sametto e la serie DA che aveva nuove tecnologie come il sollevatore idraulico. Dal 1973 il marchio SAME iniziò ad acquisire altre case produttrici di macchine agricole: Nel 1973 ha acquisito la Lamborghini dalla quale apprese la tecnologia del trattore cingolato;

Nel 1979 ha assorbito la Tedesca Hurlimann da cui prese la tecnologia del raffreddamento a liquido;



Nel 1995 ha acquisito il colosso Tedesco Deutz-Fahr formando il gruppo SDF (SAME DEUTZ-FAHR); A distanza di vent'anni il Gruppo ha continuato a "crescere" arrivando ad essere una S.p.A. quotata in borsa con un fatturato pari a 1.300.000.000 euro e una produzione e vendita che si aggira su circa 74 trattori al giorno. Il gruppo SDF produce le sue macchine su ordinazione e questo permette di dare al cliente macchine sempre avanzate sia dal punto di vista elettronico che meccanico.

Classi 4° e 5° Forestale

Progetto "ERASMUS +"



Durante l'estate dell'anno scolastico 2014-2015, undici studenti delle classi 4 e 5, della nostra scuola, hanno partecipato al progetto "Erasmus +" con destinazione Galles (UK). Grazie alla disponibilità del preside Ezio Busetto, della prof.ssa Flavia Colle e di tutti i Partner, noi ragazzi e ragazze

abbiamo potuto svolgere un'importante esperienza lavorativa e culturale nuova. Infatti per un mese ci siamo cimentati in diverse attività lavorative: nei giardini dei Lord, in serra, in fattorie didattiche, come guide all'interno del castello, in birrificio e in ufficio. L'esperienza è stata per tutti positiva e molto istruttiva perché ti mette faccia a faccia con una realtà culturale, sociale e socio-culturale diversa dalla nostra. La scuola gallese, che ci ha accolto e aiutato durante tutto il periodo della nostra permanenza, è stata molto disponibile e con essa siamo riusciti ad organizzare, assieme agli altri gruppi di studenti presenti delle gite a Manchester e Liverpool. Nei fine settimana.

Alla fine del periodo ci è stato certificato, da questa scuola, il nostro livello di inglese; mentre quando siamo tornati in Italia ci è stato consegnato il diploma "Europass Mobility", che ci riconosce a livello europeo alcune abilità e competenze che abbiamo acquisito. In conclusione è stata un'esperienza che senza dubbio ti fa crescere e che serve nella

vita per avere una mentalità più aperta, soprattutto in questa fascia d'età. È un importante bagaglio culturale che ognuno di noi si è portato a casa e un'esperienza che consiglierai a tutti.

Silvia Minella

Realizzazione di un filmato sul trattamento del rifiuto umido Convittori dell'I.I.S. Della Lucia in collaborazione con l'Unione Montana Feltrina

All'inizio dell'a.s. 2015-16 l'Unione Montana Feltrina ha proposto al Convitto Annesso all'IIS Della Lucia di realizzare un filmato sulla raccolta differenziata della frazione umida dei rifiuti.

Un lavoro simile era stato realizzato nell'anno precedente dall'Unione Montana assieme agli studenti dell'Istituto Canossiano per documentare la raccolta e il trattamento della plastica e dell'alluminio e sensibilizzare la cittadinanza a differenziarli per poterli recuperare.

Quest'anno la richiesta di collaborazione con l'Agrario è venuta naturale dato che il compostaggio è un argomento di studio e di pratica nella nostra scuola.

Lo scopo del progetto, anche in questo caso, è quello di informare la popolazione sull'importanza di separare l'umido dal resto dei rifiuti per ridurre il carico da smaltire, per riciclare materiale che contiene energia, per eliminare una frazione che, fermentando, può creare sostanze tossiche, maleodoranti e produrre metano che, quando disperso in aria, aggrava le emissioni climateranti.

Il filmato che ne uscirà verrà trasmesso sulle tv locali e proiettato in incontri con la popolazione a scopo formativo.

Finora sono stati organizzati 7 incontri a partire dal mese di ottobre scorso con il coordinamento dell'ingegner Stefano Pauletti dell'Unione Montana Feltrina e del grafico Alessandro Paleari che hanno coinvolto tutti i convittori delle classi prime, seguiti dagli educatori Cassol e Angelini.

Ai ragazzi è stato illustrato il progetto e insegnato loro ad effettuare correttamente delle riprese tramite i loro cellulari.

Si è finora documentato il riutilizzo degli alimenti come cibo per gli animali domestici, la separazione dell'umido in cucina a livello familiare, la gestione dell'umido nel nostro istituto, la gestione di un cumulo di compostaggio, la raccolta da parte della ditta incaricata nel comprensorio feltrino. Si proseguirà con un'intervista al Prof. Nicola Minicozzi per illustrare le tecniche di compostaggio e con la visita all'impianto di separazione e compostaggio in località Maserot di Santa Giustina per mostrare i processi di lavorazione della frazione umida che lì vengono svolti su grande scala. Certamente un'esperienza utile per avvicinare i ragazzi alle tematiche del recupero delle materie seconde, per creare uno strumento conoscitivo ed educativo per tutta la popolazione, per far conoscere le buone pratiche messe in atto nel nostro Istituto.



Commissione MENSA

A metà del mese di febbraio si sono incontrate un po' di persone per discutere della mensa. È stata infatti istituita una commissione che si prefigge di seguire, migliorare e correggere il servizio della mensa.

Fanno parte di questa commissione oltre ai rappresentanti d'istituto gli educatori Iuliano Rizzuti e il capocuoco Maurizio.

Abbiamo trattato molteplici argomenti sia dal punto di vista organizzativo che della fornitura e preparazione delle pietanze.

A seguire verrà distribuito un questionario di gradimento per aiutarci a capire quali sono le esigenze della comunità e migliorare la qualità del servizio.

ATTIVITÀ MOTORIA A SCUOLA PER TUTTI



Da diversi anni il nostro Istituto organizza e promuove vari progetti dell'area motoria e sportiva rivolti a tutti gli alunni con e senza disabilità. Questi specifici progetti rientrano nell'area dell'integrazione e dell'inclusione scolastica in quanto viene offerta a tutti, nessuno escluso, l'opportunità di partecipare e di svolgere, in base alle proprie abilità e potenzialità psicofisiche, svariate esperienze ludico motorie in vari contesti didattici e culturali. Il programma di quest'anno scolastico per il nostro istituto, prevede le seguenti attività:

- un corso di ippoterapia con istruttori qualificati (Giacche Verdi) che si svolgerà presso il Vincheto di Celarda nei periodi autunno - primavera;
- un corso di nuoto presso la piscina comunale di Pedavena, solitamente nel periodo invernale e a seguire la partecipazione alla fase provinciale dei campionati studenteschi di nuoto presso la piscina di Belluno (staffetta integrata con squadra mista);
- lezioni di psicomotricità presso la palestra dell'istituto, per quasi tutto il periodo dell'anno scolastico;
- attività di orientamento in ambiente naturale con escursioni anche invernali sulla neve;
- corsa campestre integrata a coppie e a squadre (periodo autunnale);
- atletica leggera con specialità ludico motorie individuali e di squadra (salti, corse, lanci, tiro alla fune, staffetta, percorso ginnico) presso i campi sportivi di Feltre e Belluno;

- partecipazione al progetto provinciale Integralmente scuola -cultura - "Lo sport per tutti a scuola" a.s. 2015/16, che prevede un percorso educativo di informazione e sensibilizzazione sui temi della disabilità fisica, psichica e sensoriale. Il giorno 20 gennaio 2016 si è svolto presso il teatro comunale di Belluno un incontro con Simona Atzori, ballerina, pittrice e scrittrice senza braccia, che ha proposto uno spettacolo di danza e ha dialogato con gli studenti.

Hanno partecipato con entusiasmo la classe 2^{CP} ed altri alunni dell'istituto. Il programma del progetto prevede non solo specifici incontri con esperti, ma anche una manifestazione finale teorico/pratica che avrà luogo a Belluno nel mese di maggio. Gli obiettivi che si cerca di conseguire con la partecipazione a questi progetti sono quindi non solo specifici alle abilità motorie sportive praticate, ma interessano e coinvolgono la persona in maniera completa. Si sviluppano e si consolidano abilità cognitive, capacità di relazione, di collaborazione, di controllo delle proprie emozioni. Si impara a conoscere i propri limiti e soprattutto le proprie potenzialità rinforzando l'autostima. Con l'apprendimento di autonomie personali e sociali si potranno frequentare in futuro palestre, piscine, impianti sportivi all'aperto e partecipare ad escursioni organizzate, a manifestazioni e gare non competitive. Si cerca pertanto di favorire l'integrazione e l'inclusione nella società con la scelta di un personale stile di vita. Per approfondimenti e informazioni rivolgersi al prof. Claudio Spada docente di sostegno e referente dei progetti dell'area motoria.

Claudio Spada



EVOLUZIONE DEL PROGETTO CANAPA

Nel numero 1 dell'"Agrario" del dicembre 2015 noi, studenti della classe 4AT, avevamo illustrato brevemente il progetto "Canevo" e l'articolo si era concluso con l'affermazione che nell'anno 2016 avremmo presentato i risultati della sperimentazione condotta su un ettaro di terreno coltivato a Canapa sativa in quel di Lentiai. I risultati non si sono fatti attendere: abbiamo lavorato insieme per renderli pubblici nella riunione di venerdì 12 febbraio 2016 presso il Centro Consorzi di Sedico, luogo in cui si sono riunite tutte le persone che vivono e lavorano nel territorio Bellunese e che hanno mostrato di avere interesse per la reintroduzione di questa coltivazione nel nostro territorio. Oltre al nostro Istituto, che ha aperto l'evento commentando e proiettando i dati sperimentali raccolti grazie alla SOMS di Lentiai, vi erano numerosi soggetti che hanno comunicato all'assemblea i loro interessi particolari quali:

- Il Dottor Grassi: ricercatore da vent'anni e sostenitore dell'impiego della canapa sativa ad uso medico;
- La Ditta Unifarco: ha mostrato molto interesse per l'olio di canapa utilizzabile sia a fini nutraceutici che per usi cosmetici, purché il prodotto sia certificato dal punto di vista biologico;
- Il Museo Etnografico di Seravella: mostra interesse per l'antica coltivazione della canapa ad uso tessile;
- La cartiera di Vas: mostra interesse per l'uso della pasta di canapa per produrre carta;
- Molti agricoltori che chiedono come è possibile rendere la coltivazione economicamente sostenibile;
- Veneto Agricoltura: vorrebbe monitorare, programmare e sperimentare la coltivazione della canapa sul territorio solo se sarà prevista una preventiva programmazione triennale o quinquennale;
- Lo chef Alessandro Conte: che vorrebbe rivisitare alcune ricette locali ed introdurre la Canapa come ingrediente caratteristico, ricostruendo un percorso pedonale gastronomico volto a valorizzare la bellezza e la ricchezza del luogo.

E molti altri...

L'incontro è stato utile per stabilire i principali obiettivi comuni ed esprime la volontà condivisa di partecipazione al bando, che uscirà in aprile, del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Veneto - Misura 16.A "La cooperazione", tramite il quale la comunità potrebbe avvantaggiarsi di un contributo a fondo perduto volto alla reintroduzione della Canapa ed all'avvio di una filiera territoriale. Vi terremo aggiornati sul seguito.

La classe 4^{AT}

Una scuola che si consolida in più province

Come negli anni scorsi l'istituto è stato oggetto di molta curiosità e attenzione da parte di persone anche non direttamente interessate ad esso. Si è avuta evidenza di questo durante la manifestazione "Orienta" di Sedico in cui le varie scuole della provincia di Belluno presentavano la loro offerta agli studenti e alle famiglie. Sono state fatte molte domande e anche espressa meraviglia per la varietà di attività e progetti che vengono realizzati presso di noi e per la quantità e qualità di servizi offerti. L'interesse per la nostra scuola da sempre travalica i confini della nostra provincia e si manifesta in quelle limitrofe ed anche oltre.

Tutto questo diventa ancora più evidente durante le visite guidate dove si mettono in evidenza le attività di accoglienza dei nuovi allievi, di assistenza allo studio in orario extrascolastico e in generale tutta la variegata vita di studio e lavoro sia individuale che di gruppo durante tutto l'anno.

Si è visto che ciò che attrae di più sono i laboratori e l'azienda agraria che mettono a diretto contatto gli studenti con il mondo lavorativo a cui sono interessati, con le problematiche dell'ambiente e con la natura in generale, soprattutto nell'ambito forestale.

Ha suscitato molto interesse anche la nostra attività, consolidata da molti anni, di assistenza allo studio nei pomeriggi che consente agli studenti di avere un costante aiuto per un'adeguata preparazione.

Sono ormai tre anni che la risposta, in termini di iscrizioni alle classi prime, supera abbondantemente i 100 allievi, segno chiaro che questo tipo di scuola in contra aspirazioni concrete e dà risposte valide ad esse.

Quest'anno gli iscritti alle classi prime sono stati 114 di cui 88 maschi e 26 femmine. Come sempre la maggior parte si è iscritta al corso professionale quinquennale mentre i restanti sono al tecnico e alla formazione triennale. I convittori sono 28 e i semiconvittori 49. Le provenienze riguardano, oltre alla provincia di Belluno, soprattutto quelle di Trento, Treviso e Vicenza.

Giovanni Secco



Assemblea d'Istituto: **OBBIETTIVI IMPORTANTI.**

La mattinata di venerdì 29 gennaio è stata convocata un'assemblea d'istituto per tutte le classi per parlare dei vari problemi della scuola e le possibili soluzioni; si è parlato del progetto di cambiare le assemblee d'istituto e si è lasciato spazio agli studenti di poter dibattere sui problemi della scuola.

Il primo punto ha riguardato la palestra, è stato invitato il professor Lise (Consigliere della provincia ed ex Assessore all'edilizia scolastica) e il Dirigente Scolastico ed entrambi hanno spiegato le cause del perché la palestra è ferma da tanti anni e la possibile soluzione già in atto che riguarda la sistemazione del pavimento e in futuro la totale ristrutturazione di questo edificio. Per ora il preside ha modificato la precedente circolare (che riguardava l'abolizione dei giochi con la palla in palestra) reintroducendo le attività sportive ma soprattutto ha dichiarato che i lavori cominceranno da settembre 2017 per la nuova palestra mentre la sistemazione dell'attuale pavimento dovrebbe iniziare durante le vacanze di pasqua.

Il secondo argomento ha riguardato i tralicci della corrente che passano in prossimità della scuola che possono generare campi elettromagnetici dannosi per chi studia o lavora in questo istituto. Dopo aver spiegato la situazione si è deciso di fare una raccolta firme per chiedere che vengano rimossi.

Infine, è stato discusso come organizzare un tipo di assemblea migliore articolata in una fase di discussione dei problemi aperti e in momenti di animazione culturale utilizzando diverse attività (sport, cinema, natura ecc) che possano coinvolgere di più gli studenti (divisi in gruppi in base alle scelte personali) e far sì che l'assemblea sia più utile e piacevole.

I rappresentanti degli studenti

