Istituto Statale Istruzione Superiore “G.B.Cerletti” di Conegliano (TV)

written by Rivista di Agraria.org | 2 gennaio 2023



La sede della Scuola Enologica “G.B. Cerletti”

Premessa

L’Istituto, storicamente conosciuto come “Scuola Enologica“, offre percorsi formativi che comprendono sia l’Istruzione Tecnica (Istituto Tecnico Agrario “Cerletti”) che l’Istruzione Professionale (Istituto Professionale per l’Agricoltura e l’Ambiente “Corazzin).

Due le sedi: Conegliano (TV), dove si trovano l’Istituto Tecnico e l’Istituto Professionale, la Presidenza e gli Uffici amministrativi, il Convitto, la Cantina e l’Azienda agraria, e la Segreteria dei corsi di Laurea; e Piavon di Oderzo (TV) dove si trovano l’Istituto Professionale, Cantina e Azienda agraria.

Dirigente Scolastico dell’IIS “G.B. Cerletti” è la prof.ssa Mariagrazia Morgan.

Storia dell’Istituto

Nel 1864 il medico ed agronomo Francesco Gera riesce a dar vita al primo esperimento di Scuola Agraria delle province venete che però dura poco, fino al 1867, per sopravvenuta morte del fondatore.

L’anno successivo Antonio Carpenè, chiamato ad insegnare in questa scuola, interessa il Ministero dell’Agricoltura e condivide con Giovanni Battista Cerletti le idee e gli obiettivi per rendere vive le problematiche di viticoltura ed enologia e per recuperare i fondi che permisero poi il sorgere a Conegliano della prima Scuola Enologica d’Italia: venne istituita il 9 luglio 1876 con Regio Decreto di Vittorio Emanuele II; il direttore designato fu G.B. Cerletti.

Durante il periodo della “Grande Guerra” vennero distrutti gli edifici e dispersi i patrimoni e solo l’opera del prof. Michele Giunti impedì che la sede della scuola fosse trasferita a Firenze. Nel dopoguerra ci si adoperò per la costruzione di una nuova sede.

L’attuale Istituto, progettato dall’ing. Bernardo Carpenè, fu inaugurato il 24 settembre 1924 dal duce Benito Mussolini. Nel 1927 si festeggiò il primo cinquantenario della Scuola e in quell’occasione fu anche inaugurata una

Mostra internazionale d'arte ispirata alla vite e al vino; contemporaneamente, nel 1927, fu aperta al pubblico la Bottega del Vino Italiano, originale costruzione adibita attualmente a conferenze stampa, corsi ed incontri. Con R.D. del 31 agosto 1933 la Scuola diventava Istituto Tecnico Agrario specializzato per la viticoltura e l'enologia. Il 16 settembre 1936 l'Istituto, su disposizione ministeriale, fu intitolato al suo insigne fondatore e primo direttore, Giovanni Battista Cerletti.
Gli anni della seconda guerra mondiale vedono ancora momenti difficili per la scuola che comunque riesce sempre pian piano a risollevarsi e a consolidare la sua fama.
Nel secondo dopoguerra la Scuola aumenta il suo prestigio sotto la direzione del prof. Luigi Manzoni; ricercatore e sperimentatore, i suoi studi sulla genetica della vite, soprattutto gli incroci Manzoni sono tuttora noti e apprezzati.
L'Unione Ex Allievi provvede dal 1947 a conservare, assieme anche alla Fondazione per l'Insegnamento Enologico, il patrimonio inestimabile di cultura, di tradizioni e di civiltà che si trasmette di generazione in generazione.

Offerta formativa
Oggi nel "Campus" della Scuola Enologica trovano spazio l'Istituto Professionale per l'Agricoltura, l'Istituto Tecnico Agrario (l'attuale denominazione della scuola è "Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore G.B. Cerletti"), l'I.T.S (Istituto Tecnico Superiore per le nuove tecnologie per il *made in Italy* comparto Agro-alimentare e vitivinicolo), l'Università di Padova (per il conseguimento della laurea in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche), il Centro regionale per la viticoltura, l'enologica e la grappa di Veneto Agricoltura, i Consorzi delle DOC della Provincia e l'Assoenologi Veneto centro-orientale.

L'Istituto Tecnico Tecnologico ad indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria presenta le seguenti articolazioni:
– Produzioni e trasformazioni
– Gestione dell'ambiente e del territorio
– Viticoltura ed enologia (con Specializzazione Enotecnico – VI anno).

Azienda agraria e Cantina dell'Istituto
L'Azienda Agraria della sede di Conegliano si estende sulle pendici collinari a sud ovest di Conegliano, al margine del centro storico della città e risulta coltivata soprattutto a vigneto ma comprende anche il frutteto, una serra, l'allevamento di ovini ed avicoli e la fattoria didattica.
La superficie coltivata è di circa 23 ettari di cui 10,5 ettari a vigneto, 5,3 ettari in collina, con esposizione variabile da sud-est a sud-ovest e 5,2 ettari con giacitura pianeggiante.
Dal 2007 la scuola coltiva un vigneto in località Campidui di Conegliano, parte di questo appezzamento di pianura sarà destinato alla coltivazione di un importante vitigno a bacca rossa del Veneto: il Raboso.
Le uve (circa 600 quintali), ottenute da vitigni tipici della zona e dai più importanti vitigni internazionali, sono vinificate presso la Cantina della Scuola situata a sinistra del Convitto.



Cantina e vigneti

I vini prodotti sono quelli peculiari della zona: tra i vini bianchi Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG, Prosecco frizzante DOC Treviso, Incrocio Manzoni DOC Venezia, Chardonnay DOC Venezia, Vino bianco IGT Colli Trevigiani. Tra i vini rossi, il Colli di Conegliano Rosso DOCG, il Merlot DOC Venezia, Raboso DOC Piave, Vino rosso IGT Colli Trevigiani ed Vino Passito. Negli ultimi anni i vini della scuola hanno ottenuto importanti riconoscimenti in occasione di Concorsi nazionali e internazionali tra le Scuole Enologiche.



Alcuni vini prodotti dall'Istituto "G.B.Cerletti"

Altre informazioni

Il **Museo Manzoni** si trova al primo piano della scuola enologica ed è stato realizzato per rendere omaggio all'illustre professore Luigi Manzoni: preside, ricercatore e sperimentatore di fama nazionale e internazionale che operò nell'Istituto per quasi cinquant'anni (dal 1912 al 1958).

Ideato da un gruppo di insegnanti dell'ISISS "G.B. Cerletti" di Conegliano e inaugurato nel 2016, il percorso museale ci conduce attraverso il ricco e variegato patrimonio di materiali scientifici, strumentazioni, pubblicazioni e luoghi dove Luigi Manzoni svolgeva la sua ricerca quotidiana.

L'**Aula Magna** della Scuola Enologica nasce come luogo dedicato alla trasmissione della cultura del vino, spazio di incontro tra docenti, esperti provenienti da ogni parte del mondo, operatori vitivinicoli e studenti. Eletta monumento nazionale, continua ad ospitare i momenti più importanti dei diversi percorsi di conoscenza e di formazione intrapresi dall'Istituto.

L'Aula venne affrescata nel 1924, in stile rinascimentale, da Antonio Maria Morera, che la dotò di un ricco apparato pittorico formato da quattordici dipinti. Ai miti classici di Dioniso e Orfeo, affrescati sulle pareti corte, si accompagna una serie di quadri allegorici che rappresentano, da sinistra a destra, l'amicizia, la forza, l'audacia, l'eloquenza, la fede, il conforto, la sapienza e la virtù, l'amore.



Aula Magna dell'Istituto "G.B.Cerletti"

La **Bottega del Vino,** un'originale costruzione in stile architettonico prettamente italiano, sorge a sinistra del fabbricato principale dell'Istituto ed è un punto di ritrovo per studenti e docenti.
Voluta da Arturo Marescalchi e da Giovanni Dalmasso, venne costruita su disegno dell'ing. Bernardo Carpenè, decorata dal prof. Enrico De Falco e arredata dal prof. Giovanni Marsili, e inaugurata nel maggio del 1927 in occasione del 50° anniversario della fondazione della Regia Scuola Enologica.



Bottega del Vino dell'Istituto "G.B.Cerletti"

I locali ad uso biblioteca Cerletti sono costituiti da un corpo principale a pianterreno e da dieci biblioteche di reparto, corrispondenti ai reparti di lettere, scienze naturali/patologia vegetale, chimica, viticoltura ed enologia, agraria, topografia, matematica e fisica, economia, zootecnia, osservatorio meteorologico.

Convitto di Conegliano

Il Convitto nasce per garantire ai ragazzi il diritto allo studio inteso non solo come semplice possibilità di frequentare la scuola, ma come strumento per raggiungere con più facilità il successo scolastico.
L'Istituto offre inoltre un servizio di semiconvitto che prevede, oltre all'uso della mensa, lo studio assistito e la partecipazione ad attività culturali e sportive, al fine di facilitare la frequenza da parte dei semiconvittori ai corsi dell'Istituto, ma anche di contribuire alla loro preparazione umana, sociale e culturale.

ITS Academy

All'interno del campus della Scuola Enologica Cerletti è ospitata la Fondazione ITS Agroalimentare Veneto, ente di formazione che eroga corsi post-diploma di Tecnico Superiore. L'offerta formativa del campus di Conegliano, infatti, comprende anche un percorso di specializzazione di V° livello EQF con durata biennale. Questi corsi sono caratterizzati da 1.800 ore di attività, di cui 900 ore di lezioni frontali e 900 ore di stage in azienda.

ITS ACADEMY
AGROALIMENTARE VENETO

Istituto Statale Istruzione Superiore "G.B.Cerletti" di Conegliano
https://www.cerletti.edu.it/