



ISTITUTO "TRENTIN", la formazione agraria tra innovazione e radicamento nel territorio

Sono quasi 800 i ragazzi che ogni mattina raggiungono le 37 classi dell'istituto tecnico Alberto Trentin di Lonigo. Una scuola la cui notorietà ne ha fatto biglietto da visita del comune berico, capace di richiamare studenti fin dall'alto vicentino, dal veronese e dal padovano. Ancora, una scuola che ha saputo conquistare il primo posto nell'edizione 2022 dell'annuale gara nazionale degli istituti tecnico agrari italiani, e che ha per questo ospitato la competizione del 2023 (occasione che ha permesso per tre giorni la messa in mostra della filiera agroalimentare del nostro territorio alle delegazioni di 53 scuole provenienti da tutta Italia)

di Riccardo Longhi

Con questa immagine del Trentin che abbiamo incontrato la vicepresidente **Elisa Gottardo** durante il ponte di carnevale, in uno dei rari momenti in cui i corridoi e le aule non fremono di giovani voci. Con lei abbiamo visitato l'azienda che sorge nell'area scolastica: **6,5 ettari di terreno adibito a vigneti, serre, frutteti ed orti dove i ragazzi apprendono le prime competenze alla base del settore agrario.**



Da sin: *Cristina Trevisan, Paolo Corato, Elisa Gottardo e Massimo Ertani*

Un istituto, l'Alberto Trentin, che dal 1960 forma generazioni di leonicensi, e che oggi vanta cinque diversi indirizzi di studio: viticoltura ed enologia; biotecnologie ambientali; gestione dell'ambiente e del territorio; produzioni e trasformazioni; biotecnologie sanitarie. Una pedagogia che vive di innovazione e teoria, ma che non rinuncia all'insegnamento pratico di quelle competenze alla base dell'eccellenza agroalimentare veneta. È un vigneto di cabernet la prima tappa della nostra visita, introdotto da un grande cuore fatto di tralci di vite, omaggio all'imminente San Valentino. Di fronte ad ogni filare una rosa sentinella, a svolgere la doppia funzione di segnalatrice di parassiti (sono le rose ad esserne raggiunte, prima delle viti) e ricordo dei ragazzi passati per questo istituto: loro, infatti, gli studenti uscenti delle vecchie quinte, le hanno piantate, ultimo saluto alla scuola che per cinque anni li ha accolti. Un gesto, quello della piantumazione di rose da parte



degli studenti (ma vedremo poi nel corso della visita come la stessa pratica si applichi anche a ulivi, querce, bagolari...) che è immagine del senso di appartenenza testimoniato dai ragazzi che si affrettano verso l'università o il mondo del lavoro nei confronti del Trentin. Una scuola, ci conferma la vice preside, da cui sono passati molti degli operatori e dei proprietari delle numerose aziende agricole che punteggiano il basso vicentino, a testimonianza di quel radicamento nel tessuto sociale proprio di questo istituto.

Lasciando i filari di cabernet, una varietà sperimentale particolarmente resistente ed in grado di sopravvivere con i soli trattamenti anti flavescenza dorata, si raggiungono due caseggiati per i quali si immagina oggi l'avvio di un progetto di ripristino che li trasformi in laboratori e spazio museale, nicchia di preservazione della memoria agricola.

Altri i progetti in cantiere o già all'attivo, poi, nei quali la preservazione si intreccia alla volontà di recupero di specie in via di estinzione. È il caso, ad esempio, della coltivazione di uva gnocca, varietà da 40 anni estirpata dai nostri terreni a causa della tarda maturazione che la caratterizza e che oggi la scuola cerca di recuperare impedendone la definitiva scomparsa. Stesso discorso, poi, per le galline Millefiori di Lonigo, specie a rischio per la quale alcuni pollai già adibiti dall'istituto potrebbero a breve garantire la sopravvivenza.

Ampio lo spazio riservato a numerose tipologie di vitigni: oltre ai già citati cabernet e uva gnocca, infatti, filari di merlot, sangiovese, uva ancillotta, sauvignon, prosecco, pinot nero, merlese. «L'idea è avere numerose varietà, perché la nostra missione è sperimentare, prima che vendere», spiega ancora la vice preside (che ricorda comunque come la scuola abbia un piccolo spazio in cui poter acquistare alcuni dei propri prodotti). Una sperimentazione i cui risultati si immagina potranno un domani diventare parte integrante della filiera produttiva del nostro territorio, ad esempio attraverso l'introduzione di nuove specie.

Continuando la visita accompagnati da **Paolo Corato** e **Cristina Trevisan**, due degli operatori responsabili della gestione dell'azienda, raggiungiamo i frutteti, dove si



trovano replicate quelle regole di diversificazione ed innovazione già incontrate. Lunghe file di mele, peri, peschi, susine, albicocchi e ciliegi, dove i ragazzi imparano i segreti di potatura e raccolta, i tempi di maturazione, le tecniche di preservazione da funghi o parassiti, il tutto secondo le più moderne tecniche. Da metà maggio a fine ottobre ogni giorno viene raccolta frutta matura alle prime ore del mattino, frutta immediatamente venduta, freschissima, a privati e aziende alimentari.

Ultima tappa, le serre. Qui, circondati da un'infinità di fiori e piante da tutto il mondo (proviamo a chiedere quante siano le specie custodite ma "si è smesso di contarle da parecchio") ed immersi in un clima tropicale che non va molto d'accordo con i giubbotti di inizio febbraio indossati, veniamo a sapere di alcune delle altre attività promosse al Trentin. Ci sono i corsi per l'acquisizione delle patenti per i mezzi agricoli, ad esempio, o quelli avviati da alcuni anni per ottenere i brevetti per la guida di droni, competenza sempre più richiesta anche nel settore agricolo e che conferma la stretta collaborazione tra istituto scolastico e mondo produttivo finalizzata alla formazione di professionisti altamente qualificati. A riprova di questo, il compito affidato ai ragazzi dell'istituto di preparare e inaugurare uno dei principali stand della storica fiera di Lonigo, quello della meccanizzazione, dove i giovani studenti si occuperanno della piantumazione dei filari di vite dimostrativi. La scuola stessa, poi, sarà presente in fiera con un proprio spazio espositivo.