

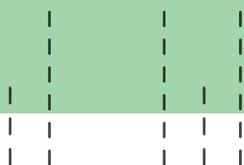


ISS "G.B. CERLETTI"
SCUOLA ENOLOGICA

CERLETTI CAMPUS

ENOLOGIA
AGRARIA

CONEGLIANO



Nell'alta Marca Trevigiana tra il corso sinuoso del fiume Piave e le Dolomiti, il Cerletti Campus si trova nel cuore delle **Colline di Conegliano e Valdobbiadene**: un paesaggio stratificato di tradizioni agrarie, storia e natura. Un territorio patrimonio **UNESCO**.





ISISS "G.B. CERLETTI"
SCUOLA ENOLOGICA



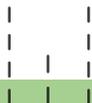
CERLETTI CAMPUS

E N O L O G I A
A G R A R I A

C O N E G L I A N O



“La storia incontra l’innovazione nel Campus,
primo in Italia, eccellenza nella formazione
e nella ricerca per l’enologia e l’agraria.”



STORIA,
FORMAZIONE
E INNOVAZION
IN UN CAMPUS





E



Nel cuore di un territorio con un'importante tradizione enologica e di un paesaggio **patrimonio UNESCO**, l'Istituto "G.B. Cerletti" si presenta come un grande ecosistema dove didattica, ricerca, produzione e innovazione si integrano in un campus di alta formazione e specializzazione dedicato all'enologia e all'agraria.

Il Cerletti Campus, **scuola enologica più antica d'Italia**, è oggi un centro di formazione internazionale capace di accompagnare gli studenti in un percorso completo di crescita professionale e preparare tecnici d'eccellenza, riconosciuti e apprezzati in tutto il mondo, nelle discipline dell'enologia e dell'agraria.



FORMAZIONE E RICERCA

DAL 1876



Fondata nel 1876 con Regio Decreto di Vittorio Emanuele II, la Scuola Enologica di Conegliano (prima in Italia) fu istituita grazie all'iniziativa di Antonio Carpenè, chimico ed enologo coneglianese il cui busto in marmo di Carrara accoglie gli studenti all'ingresso dell'Istituto, e **Giovanni Battista Cerletti** (primo direttore della scuola). L'attuale sede dell'Istituto, costruita nel dopoguerra (1924) su progetto di Bernardo Carpenè, in spazi di grande pregio (l'Aula Magna, la Bottega del Vino Italiano e la Sala Degustazioni) ha ospitato docenti di riconosciuta fama e formato importanti studiosi e professionisti che hanno contribuito, e tutt'ora contribuiscono, allo sviluppo della viticoltura e dell'enologia in Italia e nel mondo.



Circondato dal Parco della Rimembranza, piantumato e inaugurato nel 1926 da Emanuele Filiberto di Savoia, il Cerletti Campus è dal 2001 il cuore di un **network territoriale** per la formazione nelle discipline dell'enologia e dell'agricoltura, comprendendo l'Istituto professionale e avviando collaborazioni con l'Università degli Studi di Padova, che proprio nel Campus ha una sede dedicata all'agricoltura e all'enologia, l'Agenzia Veneta per il Settore Primario, I Consorzi di Tutela e l'Assoenologi Veneto centro-orientale.



OFFERTA FORMATIVA



Il Cerletti Campus oggi propone agli studenti un **percorso**

completo che inizia dalla formazione superiore per poi proseguire con i percorsi post-diploma e universitari (sede locale dell'Università di Padova).

Una ricchezza dell'offerta formativa che permette allo studente di costruirsi un percorso altamente professionalizzante e offre, grazie a un network di collaborazioni nazionali e internazionali, importanti opportunità in ambito lavorativo e della ricerca con i progetti **Erasmus+** e **“Cerletti World” International**.

La formazione superiore proposta dall'Istituto si distingue nel percorso **ITAAA** (Istituto Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria), dalla caratterizzazione scientifica e tecnologica, e in quello **IPSASR** (Istituto Professionale Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane), dalla caratterizzazione tecnico-pratica con sede a Conegliano e a Piavon di Oderzo.



Indirizzo **ITAAA**

Istituto Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria

Indirizzo con caratterizzazione **scientifica e tecnologica** che attraverso lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie generali e specifiche ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti le competenze per un rapido inserimento nel mondo del lavoro, in mansioni con qualifica tecnica, o per l'accesso agli indirizzi di formazione tecnica superiore (post-diploma) o universitari.

Articolazioni:

- ✓ Produzioni e trasformazioni
- ✓ Gestione dell'ambiente e del territorio
- ✓ Viticoltura ed Enologia



Indirizzo **IPSASR**

Istituto Professionale Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane

Indirizzo con caratterizzazione **tecnico-pratica** che attraverso lo studio, l'approfondimento e la pratica ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti le competenze per assumere ruoli tecnici e operativi nei settori produttivi e di servizio nell'ambito delle filiere agricole, agroindustriali e forestali.

Articolazioni:

- ✓ **Produzioni** (Conegliano e Piavon)
- ✓ **Forestale** (Conegliano)

ENOTECNICO

6° ANNO



Il diplomato in agraria, con indirizzo viticolo-enologico, potrà conseguire la qualifica di Enotecnico attraverso la frequenza di un ulteriore anno che conferirà **competenze specifiche** nella coltivazione della vite, nella vinificazione e successiva valutazione dei vini ottenuti anche ai fini della commercializzazione.

La **figura professionale dell'Enotecnico** va così ad inserirsi nella gestione della filiera produttiva dell'uva e del vino.

SCUOLA INCLUSIVA



L'Istituto per garantire il diritto, fondamentale e primario, allo studio di ogni ragazzo ha strutturato la propria attività in modo da essere capace di accogliere le specificità di ognuno, presentando un ambiente volto ad armonizzare ogni intervento e proponendo **piani educativi e didattici funzionali e flessibili rispetto ai diversi bisogni**.

Le azioni che l'istituto attua hanno l'obiettivo di instaurare un clima relazionale sereno finalizzato a sostenere e valorizzare le potenzialità dei singoli ragazzi e favorire conoscenze attraverso **nuove metodologie didattico-pedagogiche**.

L'eterogeneità degli studenti e i relativi bisogni didattici ed educativi ha portato l'Istituto ad attivare una progettazione che si serve di **strumenti e dispositivi innovativi** e adeguati alle diverse necessità. Gli insegnanti e il personale specificamente formato, grazie alla costruzione di **strette collaborazioni con le famiglie**, monitora costantemente il percorso di raggiungimento degli obiettivi didattici e inclusivi prefissati, intervenendo in modo tempestivo nell'adeguamento delle metodologie nelle situazioni in cui siano rilevate delle criticità.

POST DIPLOMA

UN PERCORSO FORMATIVO DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

Il **Cerletti Campus** offre agli studenti numerosi percorsi di specializzazione e formazione post-diploma, capaci di trasmettere competenze di elevato valore tecnico e scientifico, attivati direttamente o grazie alla collaborazione con partner quali l'**Università degli Studi di Padova** che, proprio all'interno del Campus, ha una sede dedicata alla formazione e la ricerca.





FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE VENETO

Il Cerletti Campus ospita l'Istituto Tecnico Superiore "Fondazione ITS Agroalimentare Veneto" con il corso biennale post-diploma in **Agribusiness & Marketing Manager** per la formazione di un Tecnico Superiore responsabile della produzione, trasformazione e della commercializzazione di prodotti agrari, agroalimentari e agroindustriali.

UNIVERSITÀ E DOTTORATO DI RICERCA

Il Cerletti Campus offre la possibilità di seguire un percorso formativo universitario per il conseguimento dell'abilitazione alla **professione di Enologo**, proposto dalla Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Padova, attraverso la laurea triennale in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche.

Il percorso universitario ha l'obiettivo di conferire le conoscenze per la formazione di operatori specializzati in mansioni organizzative e tecnico-gestionali nel settore vitivinicolo.

Il percorso di studi universitari può successivamente essere integrato con il corso magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati vitivinicoli (VEM), della durata di due anni, che conferisce le conoscenze tecniche e scientifiche che permettono il raggiungimento di mansioni dirigenziali o di ricerca nel settore viticolo ed enologico.

Il percorso di studi (post-laurea) può continuare con il Dottorato di Ricerca (biennale) che ha l'obiettivo di definire profili di alta formazione nei settori della ricerca e dell'innovazione in viticoltura, enologia e marketing delle imprese vitivinicole.

CANTINA SPERIMENTALE



LA DIDATTICA IN CAMPO E IN CANTINA

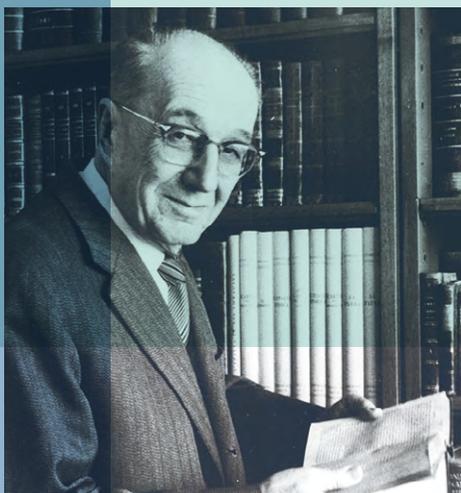
Fin dalla sua costituzione, la Scuola Enologica ha affiancato al percorso formativo la ricerca e la sperimentazione in campo come requisito fondamentale per la piena comprensione dei processi della **filiera vitivinicola**.



Il Cerletti Campus, oggi, ha al suo interno una **propria azienda agricola** e una **cantina sperimentale** per i processi di vinificazione delle uve prodotte nei vigneti della Scuola (dieci ettari) e per la didattica con esercitazioni pratiche degli studenti. La cantina sperimentale ospita le più moderne tecnologie per la vinificazione sia dei vini bianchi tranquilli e spumanti che dei vini rossi, con successivo affinamento e invecchiamento. Il Cerletti Campus ospita anche il **Centro Regionale per la viticoltura e l'enologia di Veneto Agricoltura** con una speciale cantina di microvinificazione attrezzata con macchine e locali termocondizionati. La cantina della Scuola ha al suo interno anche un reparto di distillazione per la produzione di grappe monovitigno sperimentali.



MUSEO MANZONI



LA STORIA DI UN VINO NATO DALLA RICERCA

Dalla pioneristica ricerca genetica in ambito enologico del prof. **Luigi Manzoni** con l'innovazione nell'utilizzo della fotografia nelle scienze naturali, svolta all'interno della Campus della Scuola Enologica in **50 anni di attività** (1912-1958), nacquero a Conegliano nuovi vitigni autoctoni italiani dai quali si producono i vini Incrocio Manzoni (che prendono il nome proprio dal suo creatore).

→ Per celebrare l'eredità scientifica del Prof. Manzoni, che ha ricoperto anche la carica di Preside della Scuola Enologica, il Cerletti Campus ospita un museo interamente dedicato alla sua figura di ricercatore, alla sua ricerca e ai **vini Incrocio Manzoni**.



Dal 2018 la Scuola Enologica organizza il **Concorso Nazionale Manzoni** che ogni anno premia i vini Incrocio Manzoni che oggi sono prodotti in diverse regioni d'Italia.

ed. 2018



SERVIZI CAMPUS



IL CAMPUS: UN ECOSISTEMA DINAMICO

Attorno al cuore del Campus, costituito dalla formazione e dalla ricerca, si sviluppa un vero e proprio ecosistema: un insieme di componenti satellite che connessi tra loro formano un ambiente dinamico e articolato.

Un ecosistema, quello del Cerletti Campus, che si espande e

accompagna gli studenti anche dopo la conclusione del percorso di studi grazie alla **storica associazione “ex allievi”** (fondata nel 1974).

Un network di professionisti, docenti, ricercatori e operatori del settore che sono legati alla Scuola Enologica e sono attivi nel promuovere la sua filosofia e la sua eccellenza.



Oltre all'**azienda agricola**, alla **cantina sperimentale** e al **Museo Manzoni**, il Cerletti Campus offre allo studente numerose opportunità quali la possibilità di alloggiare nel convitto all'interno del campus, laboratori scientifici per la ricerca, esperienze extracurricolari sportive, grazie a convenzioni con il tessuto locale, e ricreative come l'Enocoro.



LA BIBLIOTECA

La Biblioteca dell'Istituto G.B. Cerletti ha assunto negli anni il ruolo di **centro studi e documentazione** di riferimento per le tematiche quali: viticoltura ed enologia, agraria, scienze naturali e patologia vegetale e chimica.

Il patrimonio della biblioteca è utilizzabile dagli studenti dell'Istituto e dagli studenti dell'Università, oltre che da esterni, ed è costituito da **pubblicazioni antiche e di pregio** (monografie del XVIII secolo, edizioni del XVII secolo e manoscritti), materiale iconografico catalogato su supporti digitali e materiale audiovisivo.



LA FATTORIA DIDATTICA

Attraverso percorsi didattici e attività pratiche, la fattoria didattica è un vero e proprio **laboratorio a cielo aperto** per conoscere i ritmi della natura e la stagionalità dell'attività rurale.

Un luogo di conoscenza che mette a disposizione della scuola una modalità innovativa di apprendimento basata sull'**esperienza diretta**.



CONVITTO CERLETTI CAMPUS

Il **convitto del Cerletti Campus** oggi è una realtà strutturata che offre agli studenti convittori un supporto educativo e formativo flessibile e diventando uno strumento per tutte quelle attività che l'ambito prettamente curricolare didattico non riesce a soddisfare.



Attraverso un insieme di progetti formativi e di supporto allo studente, gli educatori hanno l'obiettivo di **garantire il benessere degli allievi del convitto** attraverso il dialogo, lo sviluppo di relazioni positive e supportive e la creazione di un ambiente accogliente.



Gli educatori seguono periodicamente il profitto scolastico degli studenti e dove necessario attivano metodologie d'intervento finalizzate a prevenire un eventuale dispersione scolastica.



L'approccio dell'educatore si basa sull'ascolto individuale, ponendosi in un'ottica **educativa-preventiva** nel riguardo del disagio giovanile, dell'educazione alla salute e prevenzione delle tossicodipendenze.

Il Convitto è organizzato come una **comunità educante** che è fondatrice del **progetto Convictus**: un progetto di ricerca e azione che mette in rete tutti i convitti dell'area del Nordest, offrendo agli studenti la possibilità di scambi culturali, formazione per il personale e un evento sportivo aggregativo e condiviso.

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 e al contempo contribuire alla loro crescita umana, sociale e culturale.



CONTATTI

I.S.I.S.S. "G. B. Cerletti"

Istituto Statale Istruzione

Secondaria Superiore "G. B. Cerletti Conegliano"

Via XXVIII Aprile 20, 31015 Conegliano (TV)

www.cerletti.edu.it

Tel. 0438.61421 - 61524

Email: tviss00800e@istruzione.it

I.P.S.A.S.R. "G. Corazzin"

Sede di Conegliano: Via XXVIII Aprile 20, 31015 Conegliano (TV)

Sede di Piavon: Via Maggiore 21, 31046 Piavon di Oderzo (TV)

Tel. 0422.752151

SOCIAL



@GBCerletti



Orientamento Cerletti





Produzioni d'eccellenza **“Scuola Enologica G.B. Cerletti”** che nascono in un Campus dove la ricerca e la passione per l'enologia vengono trasmesse attraverso i sapori di vini e distillati.





www.cerletti.edu.it