

Kursus i Norditalien

29 geografilære deltog d. 18/9-26/9 1998 i et efteruddannelseskursus i Norditalien. Nedenstående referat er skrevet af kursusdeltagerne og er redigeret af Allan Lyhne og Jan Steensen. Billederne er af Hans-Jørgen Søgaard Hansen og Willi Hede.

Besøg på to gårde vest for Mantova af Erling Bjerreskov

En gård med malkekvæg

Gården består af et antal bygninger, der ligner en nyere dansk gård derved, at der ikke er gjort det store ud af vedligeholdelsen. Det er et produktionssted. Jordtilliggendet er på 100 ha opkøbt i mange omgange fra omkringliggende, mindre gårde, dels pga. arealbehovet, dels for at skaffe sig mælkekvoter. Jorden i området er ekstremt frugtbar både pga. jordens beskaffenhed og pga. rigelige vandmængder fra Po-floden. Ekstrem er også prisen på 90 mio. L/ha. Hovedparten af foderet (f.eks. majs og græs) til dyrene dyrkes på markerne, mens en mindre del indkøbes. Ejeren blander selv markafgrøderne og forskellige tilskud i en mobil fodermaskine. Gården har en besætning på 500 stk. sorthroget kvæg (kalve, kvier og køer) og er dermed en af de større i området. Dyrene opholder sig hele

male kombination af tyr-kø. Alle køerne bærer en chip. Dette gør det muligt at sikre, at de køer, der giver mest mælk, får ekstra foder gennem særlige foderautomater. Mælkeproduktionen/ko ligger på 9.800 l/år, hvilket er meget højere end på de omkringliggende mindre gårde. Til sammenligning kan nævnes, at den gennemsnitlige danske mælkeproduktion/ko er på ca. 7.000 l. Køerne malkes i en malkekarrusel med plads til 20 køer af gangen. Der malkes 2x/dag, og mælken afhentes hver dag.

Mælkens kvalitet kontrolleres både af de veterinære myndigheder og af osteproducenten Grana Padana, som aftager hele gårdens produktion af mælk.

Der er 4-5 ansatte på gården inkl. ejeren, hvis far købte hovedparcellen for 50 år siden.

Gården har også historisk interesse, idet den oprindeligt var landsted for Gonzaga-familien, der i flere århundreder styrede Mantova.

Adresse: Famiglia Venturi, Parco Delle Bertone, Goito, Mantova.



En gård med 500 kvæg på Po-sletten.

året i store losdriftsstalde. Alle data registreres på computer. Dette gælder f.eks. den vegetabiliske produktion, dyrenes foræring og produktion af mælk samt kalvenes kvalitet (den opti-

En gård med kødkvæg

Der er tale om en stor gård bestående af et større antal spredte bygninger, hvoraf hovedparten er losdriftsstalde med 50 bokse i hver. Hver boks (15-20 m²) rummer 7-10 dyr afhængige af størrelsen. Jordtilliggendet er på 520 ha fordelt på 4 lokaliteter med max. 10 km imellem. Man dyrker næsten al foderet til dyrene selv - især majs, majsstængler og sukkerroer. Sukkerroerne anvendes til sukkerproduktion, og den resterende

masse bruges til foder.

Gården har det maksimale antal dyr i forhold til miljøbelastningen. Antallet af dyr/ha er afhængig af jordbundsforholdene. Gyllen opbevares i

åbne grave, hvilket er lovligt på denne gård pga. den meget lerede undergrund.

Staldene kan rumme 4.000 tyre, der især opkøbes i Frankrig men også i Østrig, Tyskland og Polen. Dyrene vejer 100-160 kg ved køb og sælges til slagting ca. 1 år senere ved en vægt på 6-700 kg. De står på stald hele året. Dette skyldes formentlig effektivitetshensyn, men også mangelen på jord spiller ind. Der er især tale om charolais og limousin samt en tysk race. Ved modtagelsen kommer dyrene i karantæne i en særlig stald uden for området i én måned, hvor der tages blodprøver m.v. Også før slagtingen tages der blodprøver fra dyrene af slagteriet.

Gården var privatejet af nogle brødre. Med



Der er trangt i staldene på gården med de 4.000 tyre.

ejerne var der 18 ansatte: 5 til kvæget, 12 til markerne og 1 til administration. Man havde selv bygget alle bygningerne i de landbrugs-mæssigt mere døde perioder, lige som man også stod for vedligeholdelsen. Gården var med i et indkøbs- og salgsselskab omfattende i alt 40.000 stk. kvæg.

Den karakteriseres nok bedst som en kødfabrik.

Adresse: Famiglia Ronconi, Via Rotta, Marmirolo, Mantova.

Klasser er velkomne på gårdene, og efter min vurdering er de begge meget velegnede til skolebesøg. Men man er nødt til at medbringe en person, der kan tolke til enten dansk eller engelsk, da begge ejere kun taler italiensk. Allan Lyhne, Rosborg Amtsgymnasium, vil være behjælpelig med etablering af kontakt.

Morænerne omkring Gardasøen

af Leif Christensen

I kvartærtidens istider har gletschere fra de højere liggende Alper mod nord eroderet kraftigt i underlaget og skabt nye dale og uddybet eksisterende dale. Ved foden af Alpernes sydside aflejlrede gletschere store endemoræner, hvoraf flere danner den sydlige grænse for store søer. De gamle gletscheres stærkt uddybede dale og bækken er ved deres nedre (sydlige) ende blevet barrikaderet af vældige volde af endemoræner. Gardasøen ligger i en sådan dal, som udmunder på Posletten. De store endemoræner er efter danske forhold ganske imponerende. Således den store moræne-region ved Gardasøens sydlige del.

Regionen består af bakker og sumpede til dels forlagte lavninger.

Gardasøens moræne-region er dannet af Adige-gletscheren, den største ismasse på alpernes sydside, under den sidste istid.

Randmorænelandskabet har en bredde på op til 15 km. Landskabet er opbygget som et amfiteater med de yderste randmoræner som de største. Højden når op til ca. 250 m og aftager gradvist ind mod

Gardasøens sydende. På fladerne er landskabet opbygget af smeltevandsmaterialer, mens de stejle partier består af ler.

Det mildere klima i mellemistiderne sammenholdt med områdets placering syd for Alperne har medført en meget kraftig kemisk forvitring især af de ældre aflejringer. Flere steder ses forvitringen som en kraftig rød farvning af aflejringerne fremkommet ved en iltning af jern. Randmoræne-regionen er også en meget kendt region for flere slag under den 1.ste Italienske Frihedskrig 1848/49. Således Sommacapagna og

Custoza områderne lige syd for autostrada A-4, Serissima motorvejen.

Et ganske godt overblik over randmoræne-regionen fås ved et besøg på Mausoleo-Ossario Di



En geolog fra det lokale universitet underviser i forskellen mellem bjerge og morænebakker ved Gardasøen.

Custoza - et massoleum og mindekapel, bygget i 1879 til minde om de soldater, der faldt i slag i området fra 1848 til 1866. Custoza mausoleet er et besøg værd. Det ligger ca. 20 km øst for Solferino. Fra mausoleets øverste platform ses randmorænerne i regionens sydlige del og i kælderetagen findes et mindekapel for de faldne soldater.

Takket være Gardasøens beliggenhed i ringe højde over havets overflade, er søen skjæret af Alpekæden mod de kolde nordenvinde og med sydvestvendte skrånninger begunstiges søområdet af et mildt mediterrant klima der navnlig gør sig gældende om vinteren. Vegetationen er subtro-



Ved det historiske mindemoment, Custoza, står man på en af endemorænerne og kan skue ud over de mange vinmarker på skrænterne. I baggrunden ses den store, flade Poslette.

pisk med oliventræer, ægte kastanje og cypresser, langs med søen kan man også finde kulturer med både appelsin- og citrontræer, der dog må tildækkes om vinteren.

Besøg på vinbruget Azienda Agricola San Leone i Valeggio (ca. 25 km for vest Verona)

af Niels Jørgen Kjeldgaard Knudsen

Jordbunden i området er for størstepartens vedkommende

morænemateriale (mest sand og grus) med en stor permeabilitet, så der opstår meget sjældent vandmangel. De negative konsekvenser for vindyrkingen er, at der ofte forekommer mugdannelse og forskellige sygdomme. Producenten hævdede faktisk, at den bedste jordbund i hele verden for vindyrkning er denne morænejord, fordi der altid er aerobe forhold, masser af sol og en god dræning via de naturlige floder.

I området dyrkes der to slags DOC-vine (Denominazione di Origine Controllata): Bianco di Custoza (hvidvin) og Bardolino (rød eller rosé). Samarbejdet mellem vinaverne i området kan

foregå på to måder: 1) Man kan være medlem af en kooperativ sammenslutning af producenter, Cantina Sociale. Her forarbejder vinaverne ikke selv deres druer, men sælger dem til kooperativet, som derefter står for forarbejdning, produktion, markedsføring og salg af vinen. 2) Vinaverne forarbejder selv deres vin på den enkelte gård. De kan så være medlem af f.eks. Consorzio Tutela di Bardolino, som kan bistå med at regulere og koordinere alle faser i dyrkingen, produktionen og salget af Bardolino

samt ikke mindst hjælpe med fortolkning af lovgivningen. Vinaverne står dog selv for den egentlige produktion, og de må også gerne selv sælge den færdige vin, men skal altså overholde de regler og bestemmelser, Consorzio Tutela fastsætter, for at vinen må sælges med DOC-klassifikation.

Distriktets DOC-vine.

Bianco di Custoza opnåede DOC-klassifikation i 1971. Druerne hertil må kun dyrkes i 9 kommuner i regionen, og der anvendes følgende druer: Trebbiano (20-45 %), Garganiga (20-30 %), Tokaj/Trebbianello (5-30 %) og desuden Cortese, Riesling, Pinot og/eller Chardonnay (max. 20-30 %). Den tilladte produktion ligger på max. 150 quintale pr. ha., og 1 quintale (=100 kg) giver ca. 65 kg. vin. Den samlede produktion af Bianco di Custoza lå i 1997 på 120.000 hl, svarende til ca. 13 mio. flasker.

Bardolino opnåede DOC-klassifikation i 1968, og druerne hertil må dyrkes i 16 kommuner i regionen. Det drejer sig i alt om et areal på 4.200 ha, hvoraf de 1.400 ha alene dyrkes med Bianco di Custoza, idet en del af de klassificerede jorde til de 10 produktioner er sammenfaldende. Der anvendes følgende fire druer: Corvina veronese (35-65 %), Rondinella (10-40 %), Molinara (35-65 %) og Negrara (max. 10 %, da den er meget mørk i farven). Den tilladte produktion ligger på 130 quintale pr. ha, og udbyttet er her normalt 70 %. Der er i alt 6 typer Bardolino DOC: Bardolino classico, Bardolino superiore (lagres 1 år på fad), Bardolino charetto, Bardolino rosé, Bardolino spumante og Bardolino novello (svarende til Beaujolais nouveau og må sælges fra 7. november). Den samlede produktion af Bardolino lå i 1997 på 200.000 hl.

Azienda Agricola San Leone må betegnes som en forholdsvis stor farm. Der er ca. 100 ha, hvoraf der dyrkes vin på de 50 ha; 15 ha med druer til Bianco di Custoza, 15 ha med druer til Bardolino og 20 ha med andre druer: Merlot, Bordeaux, Cabernet Sauvignon og Pinot bianco. Lovgivningen tillader nemlig ikke, at man har druer til DOC-produktion på al sin jord. På de sidste 50 ha dyrkes der majs, hvede og andre afgrøder. Farmen ledes af 3 personer: en landbrugsekspert, en ønolog og en sælger, der

samtidig virker som PR-mand. Produktionen er på ca. 130 quintale pr. ha, og det giver ca. 150.000 flasker Bianco di Custoza, 150.000 flasker Bardolino og knap 200.000 flasker af de andre vine om året.

Grappa

Betegnelsen må kun anvendes om destillater baseret på presserester fra druer, der er dyrket i Italien. Der kan benyttes to fremgangsmåder, nemlig enten en kontinuerlig destillation eller en afbrudt destillation. Begge metoder giver et destillat med en alkoholstyrke på 70-75 %, men den sidstnævnte giver en blødere og mere rund grappa, idet man kan undgå fusel og andre uønskede ting (?head? og ?tail?) i destillatet. Alkoholstyrken sænkes efterfølgende til 40-43 % ved tilsætning af demineraliseret vand, hvorefter grappaen nedkøles til mellem -5°C og -15°C for at fjerne større molekyler urenheder. Derefter lagres grappaen fra få dage til år på fad, før den tappes på flasker. Hvis der destilleres på hele druer (eller anden frugt) i stedet for druepresserest, laves der ikke grappa, men akvavit.

Azienda Agricola San Leone kan evt. kontaktes på tlf. (045) 7945008 og fax (045) 7100674 eller man kan gå ind på deres hjemmeside: <http://www.valeggio.com/sanleone>

Vurdering af besøget

I programmet var der lagt op til, at vi ville blive orienteret om „alt om produktion, udvikling, markedsføring, organisation af vin“. Virkeligheden blev noget anderledes, idet PR-chefen efter lidt vinsmagning gav en oplæsning på engelsk af 15-20 minutters varighed, hvoraf hovedparten er refereret ovenfor. Selv om vi var i området i starten af vin høsten, så vi ingen vinplanter, ingen høstede druer, var ikke i pressehallen eller i tapperiet. Det var efterfølgende svært at få supplerende oplysninger om farmen. I den aktuelle form kan besøget derfor ikke anbefales, hvis man skal på studietur til Norditalien med elever. Find i stedet en lidt mindre farm (evt. i samarbejde med Det Italienske Turistkontor), hvor I på forhånd får tilsagn om at se vinmarkerne og selve vinproduktionen. Den slags brug må der være masser af, - også uden at I får slået bunden helt ud af budgettet.

Besøg på landbrugsskolen Istituto Tecnico Agrario Statale di Palidano af Else Nielsen

Skolen er for elever i aldersgruppen 14-18 år. Der undervises i skovbrug, gartneri og landbrug. Undervisningen er sammensat dels af teori og dels af praktisk arbejde på skolens arealer. Skolen har ca. 400 elever med 15-20 elever i hver klasse.

Skolen råder over en stor gammel park. Den fjerneste del af parken er sprunget i skov. En lang række skovtræer fra hele verden er blevet stående fra den gamle park og imellem de gamle



Besøg på en landbrugsskole.

træer har man ved selvsåning fået etableret en samling træer på ca. 130 forskellige lokale arter. Alle større træer er forsynet med navneskilt. Inde i skoven finder man en gammel hesteskoformet dam, som i tidligere tiders landbrug på stedet blev brugt til opsamling af regnvand om vinteren for at kunne benytte det til overrisling om sommeren. De omtrentlige dimensioner på dammen var: længde 50 m, bredde 4 m og dybde 2 m. Sådanne damme var tidligere almindelige på Po-sletten. Det er eleverne, som står for pasningen af skov og park.

Vi fik forevist drivhuse, hvor landbrugseleverne kunne arbejde med planteformering og pasning af drivhusplanter. Egentligt landbrugsarbejde blev ikke fremvist.

Den teoretiske undervisning foregår enten i højloftede gamle klasselokaler med stuk og basunengle eller i nyindrettede moderne laboratorier beregnet til kemi, biologi og teknikfag.

Eleverne lærer at udføre jordbundsanalyser og vandanalyser. Biologilokalet er udstyret med mikroskoper og stereolupper plus en pæn samling af insekter, udstoppede dyr (ikke nyttedyr) og et herbarium med ukrudts- og nytteplanter foruden en samling af frø og kerner fra nytteplanter. Tekniklokalet er forsynet med apparatur, så eleverne f.eks. kan analysere de forskellige melsorters bageevne. Muligheden for dataopsamling og databehandling på edb er tilstede, men det er ikke mit indtryk, at det er en daglig foreteelse at inddrage edb-teknologien i de løbende undervisningseksperimenter.

Et selvstændigt laboratorium er indrettet til forsøg med meristem formering af planter. Skolen er stolt af denne produktion, og den sælger vækstmedier i en række forskellige ret så skrigende farver.

De øvrige teoretiske fag hørte vi ikke om - men vi fik dog at vide, at geografi var et lille fag med 3 timer pr. uge det første år, og at det sandsynligvis snart vil forsvinde fra timeplanen i forbindelse med en reform.

Egentlig information om landbrugsudviklingen på Po-sletten var det småt med, men

følgende blev oplyst:

- Før det 13. årh. var Po-sletten et sumpet skovområde. Inddragelsen til landbrugsmæssig udnyttelse blev startet i det 13. årh af benediktinermunkene. De anlagde kanaler både fra nord og fra syd. I det 19. årh. foregik der på ny en kraftig udbygning af kanalsystemet. Og igen i 1950'erne påbegyndtes nye kanalsystemer.

- I dag er gennemsnitsstørrelsen af landbrug i den sydlige del af Po-sletten 1000 ha. Landbrugserhvervet kombineres flere steder med en organiseret landboturisme, der er under tilsyn af det offentlige. Hos boghandlerne kan man købe fortegnelser over udbydere af bondegårdsferier. De minder om vores fortegnelser over campingpladser.

- Alle kan erhverve landbrugsjord uanset størrelsen på gården. En køber, som ønsker at bosætte sig på gården har ret til økonomiske fordele fremfor en der ikke bosætter sig. Vi fik ikke

oplyst hvori disse fordele består. Prisen på landbrugsjord er ca. 360.000 kr. pr ha.

Egnethed som ekskursionsmål: Mit indtryk af elevgruppen og undervisningens indhold på stedet er, at den er for forskellig fra den danske gymnasieskole til at et egentligt samarbejde i geografi vil være frugtbart.

Dræning og kunstvanding på Po-sletten

af Jørgen Bendixen og Birger Wedendahl

Etruskerne var de første til at tørlægge områder på Po-sletten. Senere fulgte romerne med at afvande flere områder i det sumpede lavland, hvor floden dominerede og menneskene måtte indrette deres liv efter flodens løb og udsving. Mange af Po-slettens byer har bygninger og centre fra 1100-tallet, hvor der foregik dræning

ser i større arealer. Senere blev afvandingen en offentlig opgave, som alle betalte til. Staten yder i dag ingen tilskud til den løbende vedligeholdelse. Kun nye tiltag kan eventuelt støttes. Indtil 1960'erne var alle projekter omkring floden kun afvandings- og tørlægningsarbejder. Herefter begyndte man at lave kunstvandsprojekter som fungerer samtidig med afvandingen.

Po-sletten består af gamle havaflejringer og flodaflejringer fra floder i Alperne og Appenninerne. De frugtbare ler- og sandaflejringer har altid været efterstræbt som landbrugsjord, men de hydrologiske forhold og malariaplagen (indtil år 1900) forhindrede tidligere udnyttelsen af jorden, der har et areal, der ikke er meget mindre end Danmark.

80 % af afvandsingsvandet løber fra kanalerne til Po, mens de sidste 20 % må pumpes. Flere af

afvandsingskanalerne er gamle naturlige flodanlæg, som er reguleret og stabiliseret. Vejene på Po-sletten følger mange steder de gamle vej-systemer, der var lokaliseret på de højeste områder i terrænet. Dette forklarer hvorfor vejene snor sig i dette flade og ensartede område.

Landbrugsproduktionen er domineret af foderafgrøder til svin og kreaturer. På grund af den intensive drift holdes kreaturerne på stald. Vigtige afgrøder er majs, lucerne og soya (fra ca. 1985 med EU-tilskud til produktionen!). Der findes en del frugtplantager, mens vinproduktionen er ringe i området. Der er rigeligt med vand i området og landmændene kan tage alt det de vil.

Et stort problem i dag er gylle, da husdyrproduktionen er meget stor på de begrænsede områder. Man kan iagttage tre faser i udviklingen på Po-sletten:

- 1) Afvandsingsfasen, hvor det gjaldt om at tørlægge store områder.
- 2) Produktionsmaksimeringsfasen, hvor maksimumproduktion var nøgleordet.

3) Naturgenopretningsfasen, som først lige er begyndt nogle steder, hvor man i produktionen også tænker på miljøpåvirkninger.

Verona - industriudvikling i Veneto af Kirsten Andersen og Anna Tuxen

En tidlig morgen tog vi mod Verona, der er en middelstor by på Posletten med ca. 300.000 indbyggere. 70.000 fra Verona området er beskæftiget i industrien.

Forst en kort byrundtur på egen hånd i Verona i det historiske centrum, som var spækket med velbevarede levn fra både romertiden, middelalder og renaissance. Derefter mødtes vi med den stedlige præsident for industriforeningen (Associazione degli industriali). Her fik vi det indtryk, at den lokale industri er præget af små og mellemstore virksomheder. Og at Veronas industri er ret ung - og stadig præget af mange 1. generations igangsættere især indenfor landbrugsrelaterede produkter.

Verona er ideelt placeret ved to hovedfærdselsårer nord-syd (Nordeuropa - Rom) og øst-vest (Milano - Venezia). Den massive industritæthed så vi tydeligt fra bushøjde. Størstedelen af industrierne er placeret i egentlige industrikvarterer f.eks. et af Europas største gartneri- og planteskoler, men mindre virksomheder ses også i landområderne.

Verona har tidligere været tæt knyttet til den milanesiske industri, men Veronaoområdet river sig nu mere og mere løs fra Milano. I øvrigt flytter den arbejdsintensive produktion til udlandet. I Verona området gælder det blandt andet skoproduktionen som sidst i 1980'erne er flyttet til Rumænien.

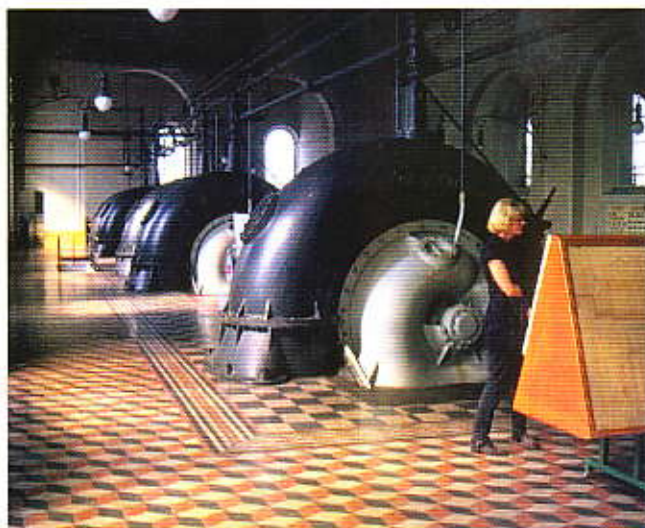
Verona er et ideelt ekskursionsmål især i samarbejde med historie.

Besøg på Parmalat-virksomhed og et risbrug

af Erik Bærentsen og Stig Fuglsbjerg

Efter besøget i arbejdsgiverforeningen gik turen til et mælkeafningsanlæg ca. 20 km. syd for Verona. Anlægget ejes af Parmalat, et af de få multinationale selskaber, der er italiensk ejet. Parmalat er førende eller tæt på at være førende i Italien indenfor en række fødevarerprodukter som langtidsholdbar (UHT) mælk og fløde, tomatprodukter, frugtsaft, yoghurt, færdige desserter, smør, snacks, pasta, brød, småkager, grøntsagssupper, is-te og besciamella (=balsamella, en slags flødesovs). Markedsandelen i Italien for disse produkter er mellem ca. 6 og ca. 70 % (36,6 % for UHT mælk). Parmalat blev grundlagt i 1961 af to brødre Tanzi, og omsætningen har været uafbrudt stigende siden. Firmaet gik på børsen i 1990 og Tanzifamilien kontrollerer stadig aktiemajoriteten. En del af firmaets politik er udvidelse ved opkøb af eksisterende virksomheder i ind- og udland. De seneste års privatiseringsbølge i Italien har været medvirkende til at skabe gunstige forudsætninger for dette. Firmaet har godt 3200 medarbejdere i Italien og knap 20.000 i hele verden. De har i alt 119 fabrikker i 23 lande (22 i Italien, ingen i DK) på 5 kontinenter. Omsætningen var i 1996 på knap 21,9 mia. kr. og i 1994 var overskuddet efter skat på ca. 525 mio. kr.

På det besøgte anlæg tappedes udelukkende UHT-mælk på plasticflasker og tetrabrik-papkartoner. Anlægget er højteknologisk og foreløbig det eneste af denne art i Italien. Vi besøgte plasticflaskefabrikationen. Plastmateriale kommer som granulat (fra Solway) og bliver ekstruderet i et fulldautomatisk anlæg til flasker. Efter et døgn hærdning er de klar til påfyldning. Vi besøgte tappeanlægget og pakkeafdelingen (6 flasker ad gangen i krympfolie). Med 130 ansatte produceres der 200.000 l mælk på flasker og 200.000 l på pap pr. døgn. Gennemført hygiejne i kombination med kortvarig opvarmning påstås af firmaet at medføre at smagen ligger meget tæt på almindeligt pasteuriseret sødmælk (hvilket ved testsmagning er vurderet korrekt af referenterne og deres pårørende). Den færdige mælk kunne ses færdigpakket til distribution stående ude i solen.



Store pumper kan overføre vand fra floden Po til de omkringliggende vandingskanaler.

og opdyrkning. Fra 1800-tallet foregik de største inddæmninger og reguleringer, hvorved mennesket kom til at dominere floden. Inddæmningen blev foretaget af konsortier, der kanallagde vandløbene og byggede pumpestationer. Konsortierne ejedes i begyndelsen af godsejere og store landmænd, der havde interes-

Lokaliteten vil muligvis være egnet til et besøg med elever forudsat at eleverne: 1) har beskæftiget sig med Italiens mejerisektor i undervisningen, 2) på forhånd er orienteret om hvad lokaliteten byder på, 3) har beskæftiget sig med Parmalats opbygning, varesortiment, økonomi, osv., hvilket kan gøres ved hjælp af et MEGET elevvenligt hæfte, „Parmalat 1997“, med 2 sider tekst på engelsk og godt 100 sider yderst overskuelige grafer og fotos af produkterne, reklamer, sponsorvirksomhed, mm. 4) selv har valgt at besøge virksomheden.

Man skal være opmærksom på at støjniveauet langs produktionslinien vanskeliggør mundtlige forklaringer her, hvorfor sådanne bør henlægges til roligere omgivelser. Et elevbesøg vil formentlig give det største udbytte, hvis elevernes opgave bliver at beskrive hvad der foregår i de forskellige produktionsled. Umiddelbart vil vi tro at eleverne ville få større udbytte af at besøge en Parmalat-fabrik med en mere varieret produktion og af produkttyper, der har nærmere tilknytning til deres hverdag, f.eks. Parmalats 3 gange så store fabrik for desserter, snacks og biscuits ved Como.

Parmalats adresse er
PARMALAT S. p. A.
 Via Oreste Grassi, 22-26
 43044 Collecchio (PR), Ita-
 lien
 Telefon (0521) 8081
 Fax 808322, Telex 530205

Anlæggets omgivelser var i øvrigt usædvanlige. På et nyt gartneri der, så vidt det lod sig vurdere, bestod af adskillige km² absolut fladt areal tildekket med solid plastfolie, dyrkedes der ved hjælp af overvejende ikke-italiensk arbejdskraft prydpflanter i potter, vandet med sprinkleranlæg.

Besøg på risbruget Riseria Ferron

Efter besøget på Parmalat-virksomheden gik turen til Italiens ældste ris-afskalningsmølle, Riseria

Ferron, der holder til på ejendommen Pila Vecchia („Den gamle Mølle“), der ligger ca. 25 km syd for Verona, mellem Buttapietra og Isola della Scala. Mens vi i de skyggefulde omgivelser blev bevaeret med en acceptabel hvidvin og en karakterløs rødvin blev vi oplyst om at der mod forudbestilling er mulighed for servering for op til 60 personer til priser fra ca. 40 kr. til ca. 250 kr. pr. person, alt efter kulinarisk niveau og mængden af drikkevarer. Ingen på stedet kan andet end italiensk, men mod merbetaling er der mulighed for en engelsktalende guide, hvilket burde være helt overflødig, da lokaliteterne og arbejdsgangen er let overskuelige.

Risimøllen er grundlagt omkring 1650, men det nuværende udstyr er fra 1700-tallet. Et lille vandløb, Fossa Zenobia, driver et underfaldshjul på godt 7 m. i diameter, hvis trækraft overføres til en halv snes „pile“, lodrette træstænger med metalspids der rytmisk støder ned i mønterlignende stentrug, i hvilke den rå ris, „risone“, af varieteten „Vialone Nano“ afskalles. Denne proces kaldes „sbramatura“. Skallerne males og anvendes til husdyrfoder. De afskallede ris, „sbramato“, der til dels stadig er omgivet af den vitaminrige perikarpium, kan købes på stedet i lighed med andre risprodukter. Møllen ejer og dyrker ikke selv risarealer, men



Den gamle rismølle ved Isola della Scala er et besøg værd.

opkøber den rå ris de afskalles. Det er et fint lille museumsanlæg, der selvfølgelig kun kan oprettholdes i kraft af dets rolle i ris-historisk og agroturistisk sammenhæng. Der er intet i øvrigt

Efter kørsel ad markveje omgivet af bl. a. tobak, sojabønner og majs lykkedes det at finde en rismark med høstmoden ris, hvor der blev gjort holdt.

Gletscher ved Macugnaga og Monte Rosa

af Leif Christensen

Anzascadalen fører direkte op mod Monte Rosas østvæg. Et af de største og højest beliggende bjergmassiver i Alperne; en stor bastion af is og fjeld med højder på op til 4.365 m. Macugnaga ligger i Anzascadalen ved foden af Monte Rosas østvæg i en højde af ca. 1.400 m. Fra Macugnaga er det muligt med skilift at komme op til Mt. Belvedere i 1.932 m. Herfra er der kun nogle få hundrede meters vandring til en af de lavestliggende gletschere på alpernes sydside. Et glimrende sted til demonstration af gletscherskabte landskaber med adskillige randmoræner og en isso.



De høstmodne rismarker studeres nøje.

på stedet i form af plancher, udstillinger eller lignende, der informerer om risens rolle i Italien, bortset fra et lille engelsk- eller tysksproget hæfte på 12 sider, der fortæller lidt om ris i Italien og generelt samt om Ferron-møllen. Hæftet var kun tilstede i få eksemplarer da vi besøgte stedet.

Ejendommeligt nok lå der ikke en rismark i umiddelbar nærhed af Ferron-møllen, hvilket reducerer den pædagogiske værdi væsentligt. Stedet vil kun være egnet til studiebesøg med elever under forudsætning af at eleverne: 1. har beskæftiget sig med risavl i Italien, 2. på forhånd er blevet orienteret om hvad lokaliteten byder på, 3. har læst det omtalte lille hæfte, 4. selv har valgt at besøge lokaliteten, 5. får mulighed for at se en rismark.

Adressen er:
 Riseria Ferron
 37063 Isola della Scala (Verona)
 Italien
 Telefon 045-7301022, Fax 045-73011989



Med svævebane kan man komme de sidste 500 meter op fra byen Macugnaga til gletscherne på Monte Rosa.

Der er mulighed for spændende vandringer på og omkring gletscheren. I forbindelse med en studierejse er Macugnaga et glimrende udgangspunkt for skisport i de sene vintermåneder, men



Man kan vandre rundt på gletcheren, hvor der er rig mulighed for at studere gletcherpalter, randmorener, issø, varv m.m.

også ridning, mountain biking, tennis og paragliding kan dyrkes i området.

Macugnaga er mindre kendt og mindre besøgt end de store nabolokaliteter i Schweiz på den anden side af bjergmassivet. Macugnaga er derfor også mærkbart billigere og kan varmt anbefales. Der kommer ca. 70.000 turister om året.

Ekskursion i Valle Brembana af Ole Stokkendal

Torsdagens program startede egentlig sent onsdag aften med et indledende foredrag af pensioneret arkitekt Alberto Fumagalli, som gav et rids af dalens økonomiske historie. Dalen er fra naturens hånd stedmoderligt behandlet i forhold til så mange andre af de norditalienske dale. Den er smal, V-formet, ufrugtbar og ufremkommelig, hvilket tvang befolkningen til at leve nøjsomt og bruge hovedet for at overleve. Den specielle „brembananske snubed“ fik vi mange løjelige eksempler på, men det centrale var, at det lykkedes dalens indbyggere at gøre dalen til et forbindelsesled mellem de rige norditalienske bystater og det rige Sydtykland. Der var en anden og nemmere rute over Alperne vest for Valle Brembana, men da den beherskedes af Milano, som opkrævede afgifter og forte kontrol, fik folkene fra Valle Brembana chancen.

De optrådte som rådgivere for de fremmede købmænd, skaffede informationer om forholdene længere nordpå og byggede veje og overnatningsfaciliteter for muldyr og muldyrdrivere. Informationsvirksomheden udviklede sig i øvrigt på lang sigt til, at en af dalens ledende familier - Tasso-familien fik monopol på postvæsenet i en længere periode.

Torsdagens ekskursion gik med bus ad smalle bjergveje med en malerisk udsigt til 3 punkter på muldyrruten op gennem dalen. Længst nede en større landsby „Avarara“

ca. 7 km i luftlinie fra San Pellegrino, hvor et stykke af vejen er bevaret. En overdækket granit- og brøstensbelagt vej med herbergshuse som den ene væg og søjler til den anden side, hvor buerne mellem søjlerne prydes af borgerlige våbenskjolde. Længere oppe i dalen den lille landsby Camerata Cornello ca. 20 km i luftlinie fra San Pellegrino med en meget velbevaret og smuk del af ruten. Denne landsby er i øvrigt Tasso-familiens hjemsted, og den rum-



Et våbenskjold studeres nøje i Tasso's hjemby.

mer en lille kirke med et spartansk indre domineret af instruktive freskomalerier på væggene. Her ses også gode eksempler på de meget smalle dyrkningsterrasser, hvor jorden af landsbyens kvinder er båret op fra dalens bund i kurve,



Det prægtige Kasino i San Pellegrino er nabo til Termene og et minde om den rigdom, som engang prægede dalen. I dag er dalens økonomiske situationen en helt anden.

Endelig oppe i selve passet i ca. 2000 m højde - ca. 30 km i luftlinie fra San Pellegrino - ses muldyrstien tydeligt i det vegetationsfattige landskab på det sted, hvor den krydser grænsen mellem Italien og Schweiz.

I San Pellegrino ligger i dag en stor mineralvandsfabrik med ca. 250 ansatte, men også tidligere gav denne ressource levebrødet for mange af dalens indbyggere. Da jernbanen fra Bergamo til San Pellegrino blev åbnet i 1906, blev San Pellegrino mødested for en stor del af Europas overklasse. Her kunne konger, aristokrater, politikere og rigmænd pleje deres podagra i Termemes helsebringende vand, hvile ud på Grand Hotel og stille spillelysten på Kasino. Bygningerne ligger her endnu og vidner om en tid, hvis arkitektur viser, at det prangende og repræsentative ydre dækkede over en indre dystert stemning.

For en klasse på studierejse vil en ekspedition i muldyrdrivernes fodspor være en både lærerig og spændende oplevelse, selvom de må undvære vores fremmedfører, der med ægte sydlandsk temperament brød ud i spontan sang i Kasino og reciterede et langt afsnit af Alexandro Manzoni's drama i bussen. Valle Brembana er et

godt eksempel på samspillet mellem natur og kultur i fortid og nutid.

Den økonomiske situation i Valle Brembana specielt belyst ved SMI S.p.a. af Egon Ronge Hansen

Den smalle Brembana dals største problem er trafikken. De 42.000 mennesker har kun en vej og først for nyligt er der bygget vejtunneler. Det gør at mange af de gamle virksomheder har store problemer og mange unge rejser fra dalen. Termene som arbejdsplads er gået tilbage fra 1200 til i dag ca. 250 ansatte. Ca. 3- 4000 mennesker er beskæftigede i industrien.

SMI S.p.a. er en familieejet maskinfabrik, der blev startet

for ca. 30 år siden af Hr. Nava, der i dag driver den sammen med sine 4 sønner. Produkterne er maskiner til fremstilling af forskellige emballager. Virksomheden er nr. 2 i verden hvad angår antallet af producerede maskiner. Virksomheden er ordrestyret. 50-60% af disse elektromekaniske maskiners opbygning er ens og det resterende er bestemt af kunden. 80-85% af produktionen eksporteres til især Japan, Canada og Australien. Virksomheden er funktionsopdelt i: Salgsafdeling - produktion - indkøb.

Virksomheden er meget højteknologisk og under stadig udvikling. Der er 200 ansatte, hvoraf de fleste er italienerne, gennemsnitsalderen er ca. 30 år. Virksomheden har sin egen udviklingsafdeling med en matrixorganisation. De ansatte bor i dalen samt i Bergamo. Der tilbydes de ansatte efteruddannelseskurser.

Hvorfor denne virksomhed har succes og andre lukker forklares ved, at de andre virksomheder ikke har turdet investere i moderne teknologi og at virksomhedsejerne var trætte gamle mænd! Endvidere var de på markedet på det rigtige tidspunkt og har kunnet tilpasse sig teknologisk.

En del af denne virksomheds succes skyldes også at de som arbejdskraft har en tidligere ansat ved termene, der er en opfindertype og hele tiden udvikler teknologien. Et af de største problemer i branchen er det af teknologien ændrede arbejdsmiljø, der har gjort de ansatte utilfredse.

Virksomheden er af samme størrelse som mineralvandsfabrikken San Pellegrino, hvad antallet af ansatte angår (250). Kilderne til vandet som råvare forklarer virksomhedens lokalisering. Mineralvandsfabrikken har en stor omsætning, men har kun overlevet ved omkostningsminimering.

Virksomheden modtager skolebesøg, så vi er velkomne.

SMI S.p.a.
Via Piazzalunga 30
24015 San Giovanni Bianco (BG.)
Tel. 0345- 40111
Fax 0345- 43625
E-mail: SMI_spa_iol.it

KUP-rapport: Geografi

40 kr + porto 8,75 kr

Geografi.

**Den større skriftlige
opgave på HF**

20 kr + porto 8,75 kr

Geografi.

Skriftlige opgavetyper

25 kr + porto 8,75 kr

Godt tilbud:
Alle tre for 60 kr + porto

hos

**Laust Wium Olesen
Aastrupvej 56 a,
6100 Haderslev**