

ISPIRATI... IL GRUPPO DI LORAM... 14... 2004

M...
P...

*La forza dell'esempio
Michele Carlucci
L'ALMA, insegnamenti e... memorie*

A cura di
Donato Verrastro, Brigida Marsico,
Concetta Atena, Giuseppe Olla.

2003-2004

ISTITUTO COMUNITARIO DI SCIENZE E LETTERE "G. GALILEI" - SPERDITA
M. C. 1111
2003-2004

*La forza dell'esempio
Michele Carlucci
tra storia, insegnamenti e... memorie*

A cura di
Carmela Tribenda, Donato Verrastro, Brigida Marsico,
Elena De Carlo, Concetta Atena, Giuseppe Olita.

pubblicata da Ino, 2003-2004

La realizzazione del presente lavoro è frutto di sinergie.
La comunità scolastica dell'Istituto Comprensivo "M. Carlucci" di Ruoti ne ha condiviso l'elaborazione
con Enti e professionalità che hanno aderito al progetto quali forze attive.

Commissione "Carlucci".

Il Dirigente Scolastico
Istituto Comprensivo M. Carlucci - Ruoti Anna Imbrenda

Il Dirigente Scolastico
Istituto Professionale per l'Agricoltura "G. Fortunato": Girolamo Vignola

Eredi famiglia Carlucci
Il Consiglio d'Istituto

Imbrenda Giovanni	
Acquavia Rocco	(Presidente)
Spadola Rocco	(Vice Presidente)
Paterna Marina	(Componente)

Componente docenti:

Atena Concetta
Creddo Giuseppina
Cardamone Maria
De Carlo Ivana
Marsico Brigida
Olita Giuseppe
Picerno Angela
Picerno Filomena
Verrastro Donato
Sanseverino Gianbattista

Componente non docente:
Componente alunni:

Pocchiarri Liliana
I A
Colonna Marina
Costantino Alessandro
Giuzio Riccardo
I B
Scavone Armando
Rado Maria
II A
Mancino Luca
Salinardi Gessica
II B
Di Nicola Maristella
Scavone Antonella
III A
Nardiello Marisa
III B
De Carlo Luigia
Errichetti Maria

Pro- loco – Ruoti: Nardiello Luigi (Presidente)

**ISTITUTO COMPRENSIVO DI SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE E MEDIA
"M. Carlucci"
Ruoti (PZ)**

*La forza dell'esempio
Michele Carlucci tra storia, insegnamenti e... memorie*

A cura di
Giovanni Imbrenda, Donato Verrastro, Brigida Marsico, Ivana De Carlo, Concetta Atena, Giuseppe Olita.

Tip. PISANI - Avigliano

Anno Scolastico 2003-2004



Indice

Presentazione del Dirigente Scolastico	
- Omaggio a "Michele Carlucci"	pag. 5
L'uomo	pag. 7
- Michele Carlucci nel ricordo dell'ultimo "allievo", il nipote Giovanni	pag. 8
La formazione e l'attività dello studioso	pag. 11
- Scelte ardite: l'iter formativo di un uomo di scienza.	pag. 12
- Michele Carlucci: uomo di metodo, punto di riferimento, ricercatore di risorse.	pag. 15
In eredità	pag. 19
<i>"Pieghi ad un lavoro proficuo". Avellino e la fondazione della</i>	
<i>Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia.</i>	pag. 20
<i>Vicende che solcano i tempi</i>	pag. 22
<i>Un patrimonio a servizio dell'uomo</i>	pag. 24
Appendice	pag. 26
<i>Breve recensione degli scritti di Michele Carlucci</i>	pag. 27
Cronologia	pag. 28
Bibliografia di riferimento	pag. 31

Omaggio a "Michele Carlucci"

Ho avuto la fortuna di "conoscere" Michele Carlucci l'anno in cui, per la prima volta, sono entrata nella Scuola che tuttora dirigo: la sua figura imponente, il suo sguardo autorevole catturarono la mia attenzione e mi costrinsero a sostare, per un attimo, di fronte alla sua immagine incorniciata che maestosamente troneggiava sulla parete centrale dell'atrio dell'edificio, per leggere, nella firma autografa, minuta ma chiara il nome di "Michele Carlucci".

Al cospetto di quella fotografia mi prese, da subito, un senso di profonda ed ossequiosa riverenza: quell'immagine di altri tempi, mi comunicava grande serenità d'animo, piacevole consapevolezza di traguardi anelati e raggiunti.

Da quel giorno ad oggi, attraverso la testimonianza diretta di chi ha avuto modo di conoscere il suo stile di vita ed il suo operato, è stato facile comprendere la "levatura" del personaggio "Carlucci": il suo impegno dinamico, la sua decisa volontà, la silenziosa operosità, la vivacità intellettuale, le doti di educatore convinto, che unite all'alto senso del dovere, profuso senza mai derogare, lo consegnano alla storia di Ruoti, dell'Italia, dell'Europa e del mondo intero, ad esempio di custode dei più alti valori umani, sociali e culturali, con i quali, i giovani di oggi, gli uomini del futuro, potranno sperare di recuperare

"il senso stesso della vita".

*Il Dirigente Scolastico
Anna Imbrenda*

L'uomo

Michele Carlucci nel ricordo dell'ultimo "allievo", il nipote Giovanni*

Maggio, 2004

La manifestazione organizzata dalla infaticabile preside Imbrenda, in memoria del Prof. Michele Carlucci, nostro concittadino, mi dà modo di ritornare indietro negli anni e di rivivere gli avvenimenti che mi videro testimone dal 1942 al 1951. Erano tempi duri in cui in casa Carlucci si attendevano notizie con il cuore in gola dagli zii che erano sotto le armi. L'atmosfera si fece ancora più cupa poiché gli avvenimenti precipitarono e lo zio Michele era solo a Napoli dove c'erano stati già dei bombardamenti. Si attendeva con ansia il postino per avere notizie, fino al giorno in cui in una lettera il vecchio zio chiedeva di essere accolto dai famigliari a Ruoti nonostante non ci fosse più il nipote a cui aveva fatto donazione della sua proprietà.

Gli fu risposto che tutti lo aspettavano e che casa Carlucci era la sua casa.

La sera dell'otto dicembre 1942 lo zio Michele arrivò con una macchina da noleggino portando con sé solo poche cose.

Camminava a fatica e mio padre lo aiutò a salire le scale e l'accompagnò vicino al camino dove trovò ristoro al calore della legna che ardeva.

Io e mia sorella lo guardavamo incuriositi ma anche un poco intimoriti: ci avevano tanto raccomandato di essere educati e rispettosi nei suoi confronti.

Dopo alcuni giorni il suo aspetto fisico cambiò in meglio e seduto nella poltrona accanto al focolare era più partecipe a quanto accadeva intorno a lui. Non gli fu difficile riambrantarsi a Ruoti poiché i suoni, gli odori ed i sapori erano gli stessi di un tempo. Di fronte a casa c'era la vecchia bottega di fabbro degli antenati, poco più lontano quella del falegname e la strada rotabile si animava dalle prime ore del mattino fin al tramonto.

In casa, poi c'era sempre movimento e per le diverse attività domestiche e di conduzione dei lavori stagionali nei vigneti.

Ricordo che una sera dopo la recita del S. Rosario, in occasione del Natale imminente, lo zio Michele chiese a mia Madre: - Elvira¹, ma non preparate più "quelle cose" per Natale? -

"Quelle cose" erano le frittelle, i biscotti e tutti gli altri dolci che si usavano fare per la festa.

Una serie di lutti accaduti negli anni precedenti aveva interrotto queste usanze, ma mia nonna di fronte alle richieste dello zio Michele ordinò a mia madre di preparare per il giorno dopo tutto ciò che occorreva per soddisfare il desiderio di una persona anziana. Il trambusto che si generò nei giorni successivi, fu visto da noi bambini come qualcosa di magico poiché stimolava la nostra curiosità nell'osservare i preparativi

* Giovanni Imbrenda è il nipote di terza generazione. Porta il nome di un fratello di Michele Carlucci.

¹ Mia madre portava il nome della sua defunta moglie.

nell'attesa di poter gustare i vari sapori. Anche la figura dello zio Michele divenne più amabile poiché aveva generato quel cambiamento. Diventammo più solerti nel collaborare con la mamma, che di volta in volta, ci indicava cosa fare per lui: sistemare il cuscino sulla poltrona in modo da renderlo più soffice, prendere la legna per alimentare il camino, portare un po' di brace nella stanza dove lo zio si tratteneva a scrivere, portare la brocca d'acqua calda per il lavabo. All'ora di pranzo ero addetto a prelevare il fiaschetto di vino invecchiato di almeno due anni.

La sua giornata aveva orari precisi; si alzava alle 8,30 e dopo la colazione, si tratteneva a leggere e a scrivere per qualche ora.

Dopo aver pranzato si riposava un po' e poi di nuovo si dedicava alla lettura di vari testi.

Prima di sedersi accanto al focolare, appoggiato al suo bastone faceva molti giri intorno al tavolo della sala per mantenersi in forma, poi mi chiamava accanto a sé e si interessava dei compiti scolastici da svolgere, mi dava suggerimenti e mi incitava ad approfondirli.

Interessanti erano le sue descrizioni delle foglie delle viti che mio padre portava dalla campagna, preziosi erano i suoi consigli per decidere gli interventi da farsi nell'arco dell'anno, molto utili i suoi suggerimenti sui problemi della vita quotidiana.

Parlava pacatamente con tutti senza mai infastidirsi anche davanti ad un interlocutore chiacchierone ed invadente.

Tra le visite che riceveva, ricordo con simpatia quella dell'unico compagno di scuola rimasto a Ruoti. Si chiamava Scavone Rocco, detto *Bandiera Italiana*, che nel ricordare il vecchio maestro Fiore, citava sempre a memoria la traccia di un problema che aveva loro assegnato. Non sempre io e mia sorella riuscivamo ad essere buoni e tranquilli così come avrebbe voluto mia madre che spesso ci richiamava. Lo zio interveniva dicendo: - Lasciali fare non pretenderai che i tuoi figli stiano come torsioli -.

Il tono di voce che usava era sempre quello di una persona estremamente gentile che non perdeva occasione di ringraziare i miei genitori che lo accudivano augurando loro: - Dio vi renda merito per quello che fate al vecchio zio -.

Quando nel settembre 1943, al passaggio dei tedeschi in ritirata, ci fu una violenta battaglia aerea su Ruoti, tutti scappavano in aperta campagna o in rifugi improvvisati.

Nel rumore assordante degli aerei e dei carri armati, mio padre consigliò di uscire subito di casa; ma lo zio Michele pensando, forse, di essere d'impedimento gli disse: - Io sono vecchio, posso rimanere qui dove sono, andate voi via, mettetevi in salvo. Voi avete i figli piccoli! -.

Mio padre per tutta risposta si caricò lo zio sulle spalle, attraversò la strada, trovò rifugio nella vecchia cantina e aspettò che tutto fosse finito. In quella occasione furono distrutti due carri armati tedeschi e uccisi due soldati poco lontano dal questo istituto.

Qualche tempo dopo, ricordo che con mio padre e lo zio Michele aspettammo in Piazza S. Vito il passaggio di Francesco Saverio Nitti appena rientrato in Italia. Fu un incontro commovente; i due si salutarono affettuosamente e l'ex statista esclamò: - Caro Carlucci ci siamo lasciati da giovani e ci ritroviamo da vecchi -.

Un altro aspetto molto riservato era quello della sua vita sentimentale, non ne parlava mai. Una volta capitò l'occasione ed a mio padre che gli chiedeva come mai non avesse più pensato a risposarsi, rispose: - Perché nella vita una sola volta si ama veramente! -.

Negli anni seguenti le cose migliorarono per il ritorno degli zii dalla guerra e la casa divenne più animata soprattutto durante le vacanze. I pronipoti intorno allo zio Michele erano numerosi ed egli era sempre ben lieto di vederli correre per casa. Tra i pronipoti io ero il più grande e toccava a me occuparmi della posta e del giornale per lo zio Michele. Egli era abbonato a "Il Tempo" fondato da Renato Angiolillo giornalista di origini ruotesi.

Quando gli porgevo il giornale, la mia attenzione veniva attratta dai fogli che lo zio riempiva con la sua grafia minuta, chiara e sempre leggibile.

L'ultimo ricordo è proprio legato a questa sua abitudine di scrivere appunti, di annotare ogni cosa in modo puntuale, ordinato, preciso. Sul letto di morte le dita della mano destra avevano tracce d'inchiostro che nessuno era riuscito ad eliminare.

Un ricordo molto caro che, ancora oggi, mi emoziona.

La formazione e l'attività dello studioso

Scelte ardite
L'iter formativo di un uomo di scienza

Ricostruire i tragitti formativi e scolastici dei personaggi illustri significa, spesso, ripercorrere storie di vita ed itinerari esistenziali non sempre prevedibili o attesi. Sovente, la casualità, i fallimenti, le prove, governano, simultaneamente ai successi, gli itinerari di studio di uomini che hanno saputo distinguersi nei rispettivi settori di afferenza. Tuttavia, gli insegnamenti di cui sono capaci gli uomini illustri fondano proprio su vicende difficili, su percorsi impervi, su scelte sofferte. La forza dell'esempio trae linfa e vigore proprio dalle esperienze non sempre agevoli che hanno forgiato la tempra dei grandi.

* * *

Michele Carlucci nasce a Ruoti nel 1856. Sono anni di grande fervore: i fermenti risorgimentali e i venti di libertà preannunciano l'imminente nascita, tra incertezze e speranze, dell'Italia unita. In quel contesto, la vita delle piccole comunità meridionali si connota per una endemica indigenza e per il prevalente carattere agricolo delle uniche economie possibili. Il principio della sussistenza muove le azioni degli uomini.

Il Carlucci della prima infanzia rimane tra gli eventi custoditi nell'oblio della storia: egli stesso tace sulle vicende della sua vita fino ai primi anni di scuola; l'unica informazione che fornisce attiene alle precarie condizioni di salute che misero in pericolo la sua giovane vita.

I primi anni di scuola sono anni di intemperanze per il giovane scolaro: spesso assente dalle lezioni, preferisce «andare coi compagni a cercar nidi di uccelli»; dall'autobiografia apprendiamo finanche che in un paio di occasioni, fuggito da scuola, rimane a dormire fuori casa la notte, salvo ritornarvi al mattino successivo e sfuggire alle severe punizioni paterne per l'intercessione della tanto amata Madre. Le fughe da scuola non sono però soltanto semplici bravate: vere forme di protesta, rappresentano l'unica via possibile per sottrarsi alle frustate del Maestro, il sacerdote liberale Giuseppe Maria Fiore, che dispensa vergate ogniqualvolta non vengano svolte le lezioni assegnate². Di questi Carlucci ricorda tanto la severità quanto l'insegnamento senza limite alcuno. E' agli anni della scuola elementare che fa infatti riferimento quando ricorda che, riconosciute le sue spiccate attitudini d'apprendimento, il maestro gli fa anticipare lo studio cui avrebbe dovuto dedicarsi nelle classi successive. Carlucci attribuisce proprio a questa fase della sua formazione scolastica, nonché al maestro

² A proposito, il Carlucci ricorda: «Il Maestro, che era un mio prozio, molto severo, mi puniva, quando non rispondevo bene, con frustate (metodo antico) che mi dava senza pietà, e ciò accresceva la mia avversione per la Scuola. Egli teneva ostensibilmente, e in numero di 7 od 8, delle verghette di olivo o di castagno, di cui si serviva per punire la scolaresca».

che ne curò i tratti, l'acquisizione di abilità e contenuti relativi agli insegnamenti di lingua italiana e latina, storia, geografia, aritmetica e geometria.

* * *

Michele Carlucci è il terzo tra i figli maschi; secondo consuetudine, avrebbe dovuto seguire la carriera ecclesiastica, avendo la primogenitura il diritto-dovere di assicurare la prosecuzione dell'asse familiare con la connessa tutela del patrimonio ereditario che, in questo modo, si sarebbe conservato integro. Nonostante avesse cominciato a praticare gli ambienti clericali, è ben presto dirottato («con più savio consiglio» aggiungerà nell'autobiografia) verso gli studi tecnici. Frequentato il primo anno e parte del secondo alla Scuola Tecnica di Potenza, considerato il buon livello di preparazione dell'allievo, gli viene consigliato di preparare privatamente gli esami di licenza tecnica. Dopo difficoltà di ordine burocratico incontrate sia alla scuola di Potenza, sia a quella di Napoli, approda all'Istituto Tecnico di Melfi, Sezione di Agronomia e Agricoltura. Corre l'anno 1872 e il giovane Carlucci viene ammesso alla prima classe; ciononostante, l'evidente livello di preparazione pregressa induce lo studente a chiedere il passaggio alle classi successive. La licenza di Perito-agrimensore viene conseguita, con anticipo rispetto al previsto corso di studi, già nel 1874, dopo soli due anni!

Il risultato degli esami di licenza giunge a Ruoti direttamente da Roma, dopo un po' di tempo dal loro svolgimento. L'uomo schivo e modesto, sul raggiungimento di questo traguardo non spende parole entusiaste nelle sue memorie. Consapevole che i percorsi educativi non rappresentano mai itinerari definitivamente compiuti (poiché processi continuamente *in itinere* che richiedono impegno, sacrificio e studio costanti) riferisce che l'importante obiettivo conseguito non lo fece saltare dalla gioia (nonostante la licenza fosse stata tanto desiderata) ma gli consentì soltanto di essere più tranquillo. L'unica concessione ad una velata soddisfazione personale passa attraverso quella del padre che, relativamente alla licenza del figlio afferma, sono parole sue, «aveva raggiunto lo scopo per cui aveva lavorato tanto tempo». L'ammirazione per i genitori, più contenti di lui per la meta conquistata dal figlio, lasciano trasparire lo spessore dell'uomo Carlucci, il quale lascia aperti tratti di sensibilità spiccata e di profonda partecipazione emotiva nel ripercorrere le vicende della propria vita, nella consapevolezza, propria dei grandi, che i valori (l'uomo, la famiglia, la cultura, l'etica del lavoro, il senso del dovere) denotano la qualità delle persone.

* * *

Gli ottimi risultati conseguiti alla Scuola Tecnica inducono i genitori di un giovanissimo Carlucci a suggerire il prosieguo degli studi presso un Istituto Superiore: le

difficoltà economiche non impediscono che ciò accada. La scelta cade su Portici, alla Regia Scuola Superiore di Agricoltura, alla quale fu ammesso senza problemi dopo essere riuscito ad entrare tra i riservisti per il servizio di leva³.

Il corso di studi superiori si compì nell'arco temporale di tre anni. Nelle memorie di quegli anni Carlucci non esalta mai se stesso ma si limita ad una descrizione piuttosto distaccata del rigoroso metodo di studio e dei progressi registrati nelle varie discipline. Spesso cita i nomi dei docenti della Scuola di Portici, attestazione inequivocabile di stima nei confronti di coloro che egli considera veri Maestri e di cui sente, con orgoglio, di essere stato allievo.

Riferisce spesso di accese competizioni con i colleghi di corso. Il desiderio di studiare e di riuscire bene erano le sponde entro le quali conduceva i suoi studi. Non di rado riferisce degli stati d'animo con cui affrontava le diverse prove.

La laurea è conseguita nel 1877 con il massimo dei voti e lode.

Nulla è scontato nel percorso formativo del futuro professor Carlucci; ricomponendo il suo quadro biografico ci si imbatte di frequente negli aspetti più alti dell'uomo, in un affresco complessivo che descrive a tutto tondo la figura di un grande personaggio. La sua vita di giovane studente rivela appieno tutta la fatica di un percorso che, sebbene reso difficoltoso dagli eventi, non fu mai per nessuna ragione trascurato.

L'uomo in formazione ha già in sé i tratti del professore, del direttore, dello studioso; l'anticipazione di ciò che con successo riuscirà ad essere attiene proprio al rigore, all'impegno e all'alto valore dato allo studio. Capace di scelte ardite, Michele Carlucci diviene monito ed esempio per quelle generazioni future che sapranno coltivare, nelle - e con - le proprie mani il valore unico e insostituibile della conoscenza.

Michele Carlucci: uomo di metodo, punto di riferimento, ricercatore di risorse

Laureatosi in Scienze Agrarie con il massimo dei voti e la lode presso la Regia Scuola di Agricoltura di Portici (1/12/1877) diviene assistente alla cattedra di Botanica e Patologia vegetale presso la stessa scuola (1878).

Osservatore acuto e spirito critico, approfondisce i suoi studi su organografia, anatomia, fisiologia e fitografia.

Sostenuto l'anno di prova di Assistente, rassegna le dimissioni per curare la frequenza al laboratorio di Chimica Agraria, sentendosi votato per l'attività specifica e per l'applicazione diretta che solo il laboratorio può consentire.

Nel 1879 partecipa al Concorso per Professori di Viticoltura e Enologia della istituenda Scuola speciale di Avellino che supera brillantemente risultando primo tra i concorrenti.

Con una punta di giustificato orgoglio, ma senza linee di presunzione, qualche tempo dopo egli dirà: "... a causa dell'età giovanile vi era dubbio, che io potessi mettermi a dirigere una scuola".

Il compito che lo attende è davvero gravoso e non solo egli ne è pienamente consapevole ma risulta tale anche a chi lo destina a tale impegno tanto che nell'aprile del 1880 il Ministero gli comunica che, data la sua giovanile età, deve recarsi a Conegliano Veneto, presso la Scuola Enologica, per trarre utili insegnamenti per il suo impegnativo ruolo di dirigente.

In breve arco di tempo, consapevole di tutto ciò avvia un processo frenetico, continuo e costante di visita alle Scuole e agli Istituti Sperimentali Agrari, nonché ai più importanti centri di coltivazione della vite e di produzione dei vini del Veneto, del Trentino, della Venezia Giulia, del Piemonte e della Lombardia, ma non disdegna di conoscere anche Istituti stranieri: Germania, Francia e Svizzera.

La sua capacità di osservazione e il bisogno di non trascurare alcun particolare lo inducono ad annotare, con dovizia di termini e nel rispetto della specificità degli stessi, (come si evince dai suoi scritti) ogni sua esperienza, soffermandosi, quale docente attento e futuro direttore della Scuola di Viticoltura ed Enologia, sulla didattica applicata e sulle strutture per la futura realizzazione della Scuola di Avellino.

Nel 1880 ottiene dal Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio il decreto di nomina a Docente e Direttore della Regia Scuola di Viticoltura e di Enologia di Avellino che dirigerà fino al 1912.

In proposito val la pena citare quanto egli stesso scrive e riportato nel volume "Michele Carlucci" a cura di Domenico Michele Carlucci, Luigi Carlucci, Giacinto Donno, Gerardo Salinardi:

³ Michele Carlucci, in vista del servizio militare, fu sottoposto a visita di leva a Potenza. Dichiarato abile, estrasse un numero elevato (il servizio militare, in quel tempo, veniva assolto da chi aveva estratto i numeri bassi in base ai contingenti occorrenti), fu iscritto alla riserva (cfr. Michele Carlucci ... op. cit., pag. 30).

"Dalla sua fondazione sino a tutto il 1885 la Scuola funzionò soltanto col Corso inferiore che doveva perciò accogliere tutto il contingente dei giovani che volevano dedicare l'opera loro all'industria enologica. (...) Nel 1886 venne istituito anche il Corso superiore, ebbe principio la separazione della scolaresca dividendosi la corrente degli aspiranti alla direzione delle aziende, da quella degli aspiranti alla maestranza e così per questi venne ripristinato il Corso triennale (...). Nell'ottobre 1891 la Scuola occupò il nuovo edificio scolastico; ed è da quell'epoca che cominciò il suo rapido sviluppo, quindi il vero periodo di vita operosa e produttiva."

La Scuola acquisisce prestigio, per la sua specializzazione in Viticoltura ed Enologia e ben presto si impone all'attenzione nazionale ed internazionale come momento di forza ed elemento di richiamo.

Michele Carlucci si rivela rapidamente uomo di metodo, punto di riferimento, ricercatore di risorse, e capace di prospettive funzionali, promotore di dinamiche, soggetto di azioni positive. Conserva un atteggiamento sempre improntato alla riservatezza, ma non è uomo schivo e progetta, elabora e costruisce l'architettura del percorso educativo della nuova Scuola la cui *ratio* si basa sul concetto di qualità per consolidare l'innovazione e facilitare l'implementazione, la continuità educativa e assicurare, ove possibile, la continuità verticale dell'insegnamento stesso.

"In una parola" per riportare il suo stesso pensiero "la Scuola intende la sua missione in modo largo, cioè avendo avuto sempre la chiara visione che essa non deve limitare alla semplice opera d'istruzione dei giovani che la frequentano, ma deve educare i futuri industriali, i cittadini coscienti dei loro diritti e più ancora dei loro doveri sociali, ed a tale intento ha sempre indirizzato l'azione sua".

Michele Carlucci utilizza con naturalezza e consapevolezza, metodologie didattiche e mezzi funzionali alla risoluzione di problematiche attinenti alle finalità formative e sociali della scuola. Organizza la scuola come servizio dell'educando, in maniera che essa gli offra e gli assicuri opportunità educative e sociali così che egli possa sviluppare proprie potenzialità.

L'azione educativa della scuola è diretta a rendere l'educando soggetto interattivo e cosciente della società, partecipe dei valori di cultura che essa esprime e, soprattutto, capace di far progredire tale patrimonio di civiltà attraverso originali apporti personali.

"La nostra Scuola" dice ancora l'autore "intende la sua missione con la chiara visione che essa non si deve limitare alla semplice istruzione dei giovani che la frequentano ma deve educare i futuri tecnici, cittadini coscienti dei loro diritti e più ancora dei loro doveri sociali".

Nel 1912, vincitore del concorso a Ispettore Superiore del Ministero dell'Agricoltura Industria e Commercio, è nominato Ispettore Superiore presso il Ministero dell'Agricoltura.

Durante i quindici anni trascorsi al Ministero assume incarichi d'alta responsabilità.

Nel 1926 è collocato a riposo per raggiunti limiti d'età, ma non rimane a lungo inoperoso; infatti è incaricato dell'insegnamento di Enologia presso l'Istituto Superiore di Agricoltura di Portici che esplicherà fino al 1929.

Lasciato l'insegnamento, si ritira a vita privata a Napoli. La sua casa continua ad essere punto d'incontro e di ritrovo oltre che fucina di tesori della sua cultura e della sua saggezza⁴.

Va detto ancora, per aderenza al dato reale e per riguardo all'autore che la sua qualità di

docente e studioso di Viticoltura e di Enologia, non è meno rilevante.

Egli fonda la "Scuola di Viticoltura e Enologia ed in questo campo specifico diventa "grande maestro" capace di educare intere generazioni.

Durante la sua attività professionale scrive oltre settanta pubblicazioni sulla Viticoltura e sulla Enologia⁵, sulla didattica applicata nella sua Scuola e sull'agricoltura in generale avendo cura di ricorrere sempre ad una notevole chiarezza espositiva e quindi ad un periodare estremamente comprensibile, come accade solo agli uomini di vera cultura.

Gli argomenti viti-vinicoli sono di notevole rilevanza perché originali e riguardanti in particolare l'Italia Meridionale.

Durante il periodo in cui opera, cioè nella seconda metà dell'Ottocento, la viticoltura italiana è danneggiata dalla *filossera* e dalla *peronospora*.

⁴ La sua casa di Napoli sarà successivamente occupata dai sinistrati che, purtroppo, bruceranno libri e carte in mancanza di altro materiale combustibile.

⁵ Michele Carlucci è stato l'unico italiano a redigere un saggio sulla nota enciclopedia *Ampélographie*, di P. Viala e V. Vermorel (Tomo VI), Parigi, Masson et C., 1905. "(...) Per ogni vitigno il Carlucci ha composto una vera monografia completa, esauriente, definitiva, autentici modelli del genere (...) di cui quella sull'Aglianico rappresenta un'opera monumentale." (Dalmasso Giovanni, *Enciclopedia della Vite e del Vino*, 1949, pagg. 131 e ss.).

Per questa ragione Michele Carlucci si pone tra quelli che si occupano della costruzione dei vigneti fillosserati, alla ricerca di una soluzione stabile al grave problema.

Gli scritti riguardanti la sperimentazione viticola ed enologica rispecchiano le sue eccezionali capacità di ricercatore.

Michele Carlucci considera la sperimentazione il punto focale del suo lavoro; infatti egli segue personalmente la rilevazione dei fenomeni biologici cosicché i dati sperimentali vengono esaminati con impegno e professionalità senza risparmio di energie e di risorse mentali perché l'autore ritiene che lo studio approfondito possa apportare nuove ipotesi e, di conseguenza, diverse soluzioni.

Fonda con altri colleghi il "Giornale di Viticoltura e di Enologia" che gli permette di diffondere, nei migliori ambienti agricoli nazionali, i suoi lavori e quelli dei suoi assistenti.

In età avanzata sente il bisogno di ritornare al paese che gli aveva dato i natali.

A Ruoti, nella casa, ove trova il calore e l'affetto familiare, continua a dedicarsi alla ricerca e al perfezionamento della stesura del suo «Trattato di Enologia» rimasto inedito.

Si spegne serenamente il 17 maggio 1951 lasciando ingenti risorse culturali e scientifiche che lo rendono degno figlio della terra di Lucania e lo pongono come meritevole di attenzione e di studio da parte delle giovani generazioni anche perché non si perda il senso della memoria e della identità, di cui ogni popolo deve essere orgoglioso, senza pervenire a forme condannabili di campanilismi ma avvertendo l'importanza di quel senso giusto e moderato di etnocentrismo.

In eredità ...

"Piegati ad un lavoro proficuo"

Avellino e la fondazione della Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia

M. Carlucci in data 6 ottobre 1880 ottenne dal Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio il decreto di nomina a Professore di Viticoltura-Enologia e quella di Direttore della Scuola.

Primo suo pensiero fu quello di visitare i membri del Comitato di Amministrazione che trovavansi ad Avellino, nonché il Sindaco ed il Prefetto; in seguito visitò il podere della Scuola, ubicato poco fuori dalla città, preso in fitto per quindici anni.

Nel Consiglio di Amministrazione, tenutosi di lì a poco, si stabilì di aprire la Scuola appena possibile. E l'apertura avvenne il giorno 15 novembre.

Il primo anno Carlucci fu incaricato dell'insegnamento della Storia Naturale e cominciò dalla Botanica.

Intanto gli alunni si recavano al podere per le esercitazioni pratiche; dapprima adoprando in attività di non molto rilievo, poi in altre più importanti.

Nel terreno destinato ai vigneti furono piantate le viti che, attecchite quasi tutte, vennero coltivate con la massima cura, in modo da non lasciarne perire nessuna o quasi.

Durante le esercitazioni di viticoltura, qualcuno dei giovani, negli esercizi pratici, si lamentava del fatto che venisse riservato loro un lavoro penoso, cui non erano abituati. Il Professore, dal canto suo, cercava di persuaderli: si sarebbero trovati ben contenti *"di essersi piegati ad un lavoro proficuo"*.

Altro aspetto della educazione loro impartita, era il non vergognarsi della loro professione nonché l'abituarsi a portare con sé gli strumenti del lavoro e quant'altro fosse necessario al loro esercizio professionale. A poco a poco vinsero il rossore e l'avversione per le manuali occupazioni, si adattarono ad ogni specie di esercitazione, e si formarono un'idea molto più elevata del loro lavoro.

Altri mezzi educativi erano la parola e l'esempio: perciò col consiglio, con gli incoraggiamenti, con le ammonizioni e, all'occorrenza, con le punizioni, si cercava di correggere le false abitudini e di combattere il pregiudizio e l'errore sotto qualunque forma si manifestassero.

Il primo corso terminò alla fine dell'anno 1883. Gli undici candidati furono tutti promossi.

Il Ministero nel 1884, in vista dei buoni risultati conseguiti dagli alunni, concesse un quarto corso facoltativo aggiunto ai tre precedenti riservato ai giovani licenziati, per far sì che essi acquisissero cognizioni sufficienti e pratica completa su quanto avrebbero dovuto svolgere.

Nel 1885 il Ministero istituì un corso superiore ad Avellino e fece le pratiche necessarie per effettuare l'impianto dei due corsi; l'inferiore di tre anni e il superiore di tre anni portati poi a quattro.

I giovani licenziati avevano sufficienti competenze e mezzi necessari per eseguire con profitto l'impianto delle vigne e per attendere alla direzione delle cantine.

I risultati di questo periodo di attività esercitata senza clamore, accompagnata, nei primi anni, dalla indifferenza del pubblico, fu poi riguardata, in seguito, con simpatia ed ammirazione.

La Scuola vide crescere in misura sempre più elevata il numero degli alunni che vi accorrevano anche da altre regioni.

Lo stato di abbandono in cui versava l'agricoltura in quelle zone, allorché cessarono le lotte per la conquista della libertà politica, non poteva lasciare indifferenti le pubbliche Amministrazioni locali. Esse compresero l'importanza e l'urgenza dei problemi economici e mirarono a risolverli per sollevare le sorti dell'agricoltura stessa, portandola al grado di razionale industria.

L'onorevole Francesco De Sanctis, Ministro della Pubblica Istruzione, convinto della utilità che potesse apportare una Scuola di Agricoltura in quella regione, ne decise l'istituzione. Il Comune e la Camera di Commercio si associarono a questa iniziativa e nell'ottobre del 1879 fu firmato il Decreto in base al quale veniva istituita ad Avellino una Scuola di Viticoltura e di Enologia.

La scuola si proponeva fondamentalmente di preparare non solo all'esercizio pratico della coltivazione della vite, della preparazione e conservazione dei vini ma anche alla direzione delle aziende viticolo-enologiche e delle cooperative vinicole.

I primi anni di vita del nuovo istituto non furono così lieti come quelli che trascorse in seguito. Esso dovette attraversare un periodo assai sfavorevole per la deficienza di adeguati mezzi economici e per le difficoltà provenienti dall'ambiente preparato al clamore suscitato da questa nuova iniziativa.

La popolazione, abituata a vedere l'esercizio dell'agricoltura nelle mani di una classe ritenuta spregevole per rozzezza e ignoranza, stentò molto a riconoscere la nobiltà di quest'arte a cui potevano rivolgersi persone appartenenti ad una classe sociale tenuta in stima. Successivamente il pubblico, constatati i buoni risultati del lavoro svolto, le iniziative e trasformazioni di vantaggio apportate alle disagiate condizioni economiche della regione, cambiò opinione e atteggiamento riguardo alla Scuola, che da quel momento venne riconosciuta come *"centro di benefica luce per rischiarare le vie dei progressi industriali, alla quale ricorrono per consiglio tutti coloro che intendono migliorare l'agricoltura"*.

Vicende che solcano i tempi

La Scuola poté superare le difficoltà in cui sorse grazie al Comitato Amministrativo che annoverava, al suo interno, uomini che spiccavano per ingegno, per lo zelo di pubblico bene, per amore del progresso, per esperienza nei pubblici negozi. Valido presidio contro ogni forza demolitrice, esso lasciò alla direzione e al personale insegnante completa libertà di azione nel campo didattico ed educativo sempre nella convinzione che la Scuola avesse come obiettivo supremo il bene generale.

Così il personale, "libero di dedicare la sua attività allo studio ed all'insegnamento, non obbligato a contrarre quei legami di partito che costringono a vergognose abdicazioni di principii o espongono a persecuzioni e rappresaglie, ma lasciato nell'ambiente sereno e neutrale di un Istituto creato per ristorare la prosperità della nazione", poté con piena efficacia attendere alla missione che doveva essere esclusivamente di educazione e di istruzione professionale.

La Scuola, come si è detto, prevedeva un Corso inferiore ed uno superiore. Il Corso inferiore, per sua natura destinato ai giovani provenienti da famiglie campagnole, cioè a figli di coloni, di piccoli proprietari terrieri, di modesti impiegati delle aziende rurali, aveva lo scopo di istruire nell'amministrazione e nella coltivazione di una piccola azienda agricola, fornendo agli alunni le cognizioni necessarie per poter fungere quali sorveglianti, gastaldi, capi cantinieri, capi vignaiuoli.

Il Corso superiore, invece, si proponeva di formare il personale dirigente delle aziende viticole ed enologiche private e governative. *"Perciò l'insegnamento generale teorico raggiunse lo stesso livello di quello degli istituti di istruzione secondaria per fornire ai giovani quella cultura che doveva formare l'ornamento di qualsiasi professionista, mentre l'insegnamento pratico li avrebbe resi capaci di assumere la direzione tecnica di stabilimenti vinicoli, cantine sociali, cooperative vinicole e quant'altro"*. Naturalmente le abitudini del convitto erano semplici, frugali ed ordinate come avviene nella vita delle famiglie di contadini e piccoli proprietari agricoli.

Nella fase in cui la Scuola ebbe il solo Corso inferiore. Il corpo docente era costituito solamente da Michele Carlucci, Professore di Viticoltura e di Enologia, Direttore della Scuola stessa, dal Vicedirettore, insegnante di Scienze fisiche e naturali e dall'insegnante di materie di cultura generale, con le funzioni di Censore, in un primo tempo coadiuvato dal personale tecnico ed in particolare dai Sottocapi coltivatori. Più tardi il Comitato Amministrativo, compresa la necessità di meglio assicurare la continuità e l'efficacia della sorveglianza degli alunni, per coadiuvare efficacemente il Censore, consentì di avere un Prefetto di disciplina avente, a sua volta, come collaboratore un Sottocapo coltivatore.

Nel corso degli anni la Scuola vide l'avvicinarsi di molti membri. In particolare la cattedra che registrò il numero più alto di cambiamenti fu quella di Agraria nel cui insegnamento si succedettero, fino al 1910, ben 11 professori.

Sebbene il lavoro scolastico lasciasse ben poco tempo allo studio ed alla ricerca, gli insegnanti della Scuola non si limitarono ad impartire nozioni pratiche e teoriche ma si dedicarono a ricerche di varia natura contribuendo al progresso scientifico, all'aumento della prosperità della nazione e assicurandosi, nello stesso tempo, il miglioramento della propria posizione.

Al personale tecnico era affidata la sorveglianza dell'azienda, la consegna della cantina e della distilleria, e, in parte, la sorveglianza degli alunni nel convitto. Sotto la loro guida, inoltre, gli allievi svolgevano tutte le pratiche viticole nelle vigne e quelle enologiche nelle cantine.

Non pochi si rivolgevano alla Scuola per ottenere consigli ed indicazioni di natura tecnica sulle diverse pratiche industriali o circa l'acquisto di macchine, per ricevere aiuto allorché si verificassero invasioni di parassiti o alterazioni dei prodotti. In tal caso la corrispondenza scolastica era tenuta da un impiegato incaricato della segreteria. Il libro del protocollo raggiungeva ogni anno la cifra di circa 4000 corrispondenze.

Il Direttore aveva la responsabilità della cassa ma per diminuire l'aggravio derivante dalla molteplicità delle sue funzioni (direttore, insegnante, capo dell'azienda, amministratore) incaricava il Segretario Economo della riscossione di rette e tasse, riservandosi il controllo della vidimazione delle bollette di ricevuta.

Un patrimonio a servizio dell'uomo

L'attività didattica della Scuola d'Avellino fu avviata nel 1880 con il Corso Inferiore in un vecchio locale della città d'Avellino (un monastero passato dal Comune alla Scuola) e qui vi rimase per ben 11 anni dopo che giunsero tre prestiti per completare la nuova sede.

I primi tempi non permisero un grande sviluppo alle attività didattiche e quindi pure la scolaresca fu di numero limitato. Nell'ottobre del 1891 la Scuola occupò il nuovo edificio e da quell'anno cominciò lo sviluppo. Il nuovo edificio è situato sulla collina dei Cappuccini, in un punto elevato e salubre.

Per l'insegnamento della Viticoltura, materia cardine di tutte le attività scolastiche, la Scuola ha impiantato una raccolta ampelografica per lo studio dei più importanti vitigni italiani e stranieri (oltre 300). Per evitare poi il pericolo o almeno attenuare i danni di un'invasione fillosserica, da molto tempo è stato intrapreso lo studio del problema delle viti americane, facendo esperienze intorno all'adattamento, alla moltiplicazione, all'affinità. A tale scopo, oltre a possedere una certa varietà di viti americane, la Scuola possiede un vigneto di piante selezionate appartenenti alle varietà che hanno sostenuto le prove in terreni fillosserati in Sardegna.

L'insegnamento dell'Enologia ha i suoi strumenti in un gabinetto fornito di macchine, di modelli, di disegni etc. La Scuola ha una cantina industriale ove sono fabbricati e conservati annualmente oltre 1.000 ettolitri di vino e da una cantina sperimentale. Vinifica ogni anno da 800 a 1.500 quintali d'uva e vende il prodotto durante il secondo anno d'età.

Si producono vini rossi (Aglianico) e vini bianchi: il Fiano fatto con uva del locale vitigno omonimo molto pregiato ed il Bianco Avellino ottenuto con la mescolanza di diverse uve bianche prodotte nelle vigne della Scuola. Da qualche anno si è iniziata la lavorazione del Moscato liquoroso e del Moscato spumante.

Visti i successi la Scuola ha potuto farsi promotrice di una Società per la fabbricazione del Cognac. Per formare i futuri enologi i giovani sono avviati a saper giudicare i prodotti dell'attività cui si dedica pure attraverso appositi esercizi di degustazione.

Altro importante fattore della cultura professionale degli alunni sono i viaggi d'istruzione in stabilimenti enologici ed industriali delle regioni finitime. Per favorire l'istruzione dei giovani ma soprattutto per perfezionare la cultura specialistica del personale insegnante serve la ricca Biblioteca di cui la Scuola è fornita. Oltre ai vari libri acquistati nel corso degli anni, all'Istituto pervengono in dono numerose pubblicazioni ufficiali dei Ministeri dell'Agricoltura, dell'Industria e del Commercio, delle Finanze, nonché Atti, Relazioni delle Scuole d'Agricoltura e d'Associazioni Agrarie.

Queste note che prendono spunto dai cenni autobiografici di Michele Carlucci, non possono non menzionare il numero che lo stesso riportava meticolosamente:

volumi 9.500, opuscoli 600, 4.300 opere non periodiche, 250 collezioni d'effemeridi, giornali, riviste, che formano un totale di circa 3.000 volumi.

Vi sono poi circa 60 pubblicazioni periodiche e 150 ricevute in dono.

Per la frequenza e la formazione degli alunni della Scuola, Carlucci porta a conoscenza della diminuzione delle frequenze nel periodo 1889 – 1890, a causa di tanti fattori economici, politici (contrasto commerciale con la Francia) e non ultimo pure psicologici, quando riferisce che per via di questi problemi gli agricoltori ed i campagnuoli, come li chiama, "(...) perdono la fiducia nelle inesauribili risorse che tiene in serbo la terra" e l'idea di avviare i figli all'arte dei campi "si dissipa per far posto a quella di volgerne le mire ad un avvenire più sicuro e tranquillo" come l'impiego in una qualunque amministrazione.

Il discorso sulla frequenza degli alunni nell'Opera citata del Carlucci è sempre mirato e preciso. Si ricorda che ci fu una crisi d'alunni nell'anno 1900-901 ma non per motivi economici ma didattici. Si riportano poi le classi sociali da cui provengono gli alunni del Corso Inferiore e soprattutto quelle del Corso Superiore (proprietari e commercianti, industriali ed impiegati).

In ogni modo è ribadito che la Scuola d'Avellino ha saputo conquistarsi una reputazione solidale e durevole fondata sulla serietà e sulla bontà degli insegnamenti.

Si parla infine degli alunni, chiamati *uccelli di passaggio* nel gergo della Scuola, che, pur non potendo completare gli studi per soddisfare l'obbligo del servizio militare o perché sono richiamati dalle loro famiglie, ritornano a casa sempre con un certo corredo di cognizioni tecniche e professionali perché hanno seguito corsi d'agricoltura, viticoltura, enologia, tecnologia, patologia.

La Scuola però, è ribadito a chiare lettere, oltre all'insegnamento professionale, ha in grande considerazione l'educazione morale e sociale dei suoi allievi di ieri e d'oggi.

Appendice

Breve recensione degli scritti di Michele Carlucci

- *Crittogramia agraria – Cancrena umida della patata o mal del secco*, "L'Agricoltura Meridionale", A. II n. 13-16-17, Portici-Avellino, 1879.
- *Il IV Congresso Enologico Italiano tenutosi a Roma nei giorni 27-31 marzo ed 1 e 2 aprile*, "L'Agricoltura Meridionale", A. IV n. 8-9-12, Portici-Avellino, 1881.
- *Contribuzioni allo studio della maturazione dei frutti e specialmente della maturazione dei fichi*, "Annuario della R. Scuola Superiore di Agricoltura di Portici". Vol. VII, Napoli, 1881.
- *Relazione della R. Scuola di Viticoltura ed Enotecnia in Avellino*, Tipografia Tulumiero e C., Avellino, 1881.
- *Rapporto per l'anno 1883 sulla R. Scuola di Viticoltura ed Enologia di Avellino*, (mancano i dati bibliografici), 1884.
- *Scuola di Viticoltura ed Enologia in Avellino - Rapporto sul suo operato dall'impianto*, (dicembre 1880) al marzo 1884, Tip. Eredi Botta, Roma, 1884.
- Carlucci, Pirota, Zecchini, *Relazione della Sottocommissione incaricata d'ispezione di esperimenti eseguiti in Francia*, Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio (Direzione generale dell'Agricoltura), Tip. Eredi Botta, Roma, 1887.
- *Relazione del biennio 1885-86 e 1886-87 della R. Scuola di Viticoltura ed Enologia in Avellino*, "Annali di Agricoltura", Roma, 1888.
- *La potatura verde delle viti*, Le stazioni sperimentali agrarie, Vol. 15, fasc. II, Roma, 1888.
- *Rimedi per combattere la peronospora della vite*, Rivista Agricoltura, Irpina, 1889.
- *Lo zuccheraggio dei mosti*, Annali di Agricoltura del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, n. 165, Tip. Eredi Botta, Roma, 1889.
- *Relazione del concorso a premi per vini da pasto stabilito con R. Decreto 10 ottobre 1885*, Annali di Agricoltura, Tip. Eredi Botta, Roma, 1889.
- *So deve combattere la peronospora anche quest'anno?*, "L'Agricoltura meridionale", A. XIV, n. 9, Portici-Avellino, 1891.
- *Influenza che esercitano alcune forme di potatura delle viti sulla qualità e sulla quantità dell'uva*, "L'Agricoltura Meridionale", A. XIV, n. 7-12, Portici-Avellino, 1891.
- *La Fillossera in Italia*, "L'agricoltura meridionale", A. XV, n. 23, Portici-Avellino, 1891.
- *Le Cantine della R. Scuola di Viticoltura ed Enologia di Avellino*, "Agricoltura Meridionale", A. XV, n. 2, Portici-Avellino, 1892.
- *Congresso Enologico di Palermo*, "Agricoltura Meridionale", A. XV, Portici-Avellino, 1892.

Cronologia

- 1) Laureato in Scienze Agrarie con il massimo dei voti e lode presso la R. Scuola Superiore di Agricoltura di Portici (1-12-1877).
- 2) Assistente alla cattedra di Botanica e Patologia vegetale presso la stessa Scuola (1878).
- 3) Docente e Direttore della R. Scuola di Viticoltura e di Enologia di Avellino (1880).
- 4) Commissario del concorso internazionale di distillatrici e macchine enologiche (1883).
- 5) Membro del comitato al congresso internazionale fillosserico – Esposizione Generale Nazionale - Torino (1884).
- 6) Vincitore del concorso per l'insegnamento alla Scuola Superiore di Agricoltura di Portici (1884).
- 7) Insignito della Croce Cavaliere della Corona d'Italia (1885).
- 8) Membro della commissione per lo studio dei metodi intesi a combattere la peronospora viticola (1887).
- 9) Membro del circolo enofilo italiano (1887).
- 10) Membro della commissione ministeriale di viticoltura e di enologia (1887). 11) Membro della commissione per lo zuccheraggio dei mosti (1889).
- 12) Relatore del concorso per i vini da pasto (1889).
- 13) Membro della commissione per la cattedra di viticoltura, pomologia ed orticoltura della R. Scuola Superiore di Agricoltura di Milano (1889).
- 14) Commissario del concorso internazionale dei filtri (1889).
- 15) Direttore del giornale "L'Agricoltura Meridionale" (1891).
- 16) Membro del comitato enologico di Palermo (1892).
- 17) Fondatore e direttore del giornale di Viticoltura, Enologia ed Agraria (1893).
- 18) Commissario del concorso per un posto di insegnante di viticoltura ed enologia (1894).
- 19) Insignito della Croce di Cavaliere Ufficiale dell'Ordine della Corona d'Italia (1896).
- 20) Vice Presidente della commissione per l'enologia di Asti in rappresentanza delle regioni meridionali (1890).
- 21) Membro della commissione per combattere le frodi nella preparazione e nel commercio dei vini (I triennio) (1900).
- 22) Membro del Consiglio di Agricoltura del Ministero (I biennio) (1900).
- 23) Autore delle monografie ampelografiche per l'opera "Ampelographie di Viala et Vermorel" (1902-1905).
- 24) Commissario del concorso a premi per aziende agrarie in provincia di Bari (1902).
- 25) Membro della Commissione governativa per gli alcoli industriali (1902).
- 26) Membro del Consiglio di Agricoltura del Ministero (II biennio) (1902-1903). 27) Membro del comitato per l'esposizione in occasione del XXV anniversario della Scuola di viticoltura ed enologia di Conegliano 1 (1903).
- 28) Membro del Consiglio Nazionale per l'istruzione agraria (1903).

- 29) Vice Presidente della sezione Viticoltura ed Enologia del VII Congresso Internazionale di Agricoltura in Roma (1903).
- 30) Delegato nazionale per l'accordo commerciale con l'Austria-Ungheria (1903).
- 31) Componente del Consiglio Nazionale dell'Agricoltura 1904-5 (1904).
- 32) Riconfermato membro della commissione nazionale per il regolamento contro le frodi nella preparazione e nel commercio dei vini (II triennio) (1904).
- 33) Componente del consiglio nazionale dell'ordine al «merito del lavoro» (1904).
- 34) Componente della commissione per la stipula del trattato di commercio con la Svizzera (1904).
- 35) Componente della commissione per il concorso nazionale tra le Associazioni per la produzione dei vini (1905).
- 36) Insignito della Croce di Cavaliere dell'Ordine di Leopoldo II dell'Austria Ungheria (1907).
- 37) Insignito della Croce di Cavaliere Mauriziano (1907).
- 38) Promotore per la costituzione della società «Cognac Avellino» (1907).
- 39) Membro e relatore della commissione nazionale sulle condizioni della viticoltura dell'industria e del commercio dei vini (1909).
- 40) Delegato del ministero e relatore al congresso sulle zone di produzione di vini tipici - Alba (1909).
- 41) Membro del consiglio provinciale di sanità Avellino (1909).
- 42) Membro corrispondente nazionale della R. Accademia di agricoltura (1910).
- 43) Membro della commissione per l'esportazione dei vini sardi alcolizzati (1911).
- 44) Commissario del concorso per un posto straordinario di esperto di viticoltura e di enologia (1911).
- 45) Alto commissario per il rifornimento dei vini alle truppe combattenti nella guerra Italo-Turca (1911-1912).
- 46) Membro della giunta nazionale per l'istruzione agraria (1912).
- 47) Vincitore del concorso ad Ispettore Superiore del Ministero dell'Agricoltura Industria e Commercio (1912).
- 48) Nominato Ispettore Superiore presso il Ministero dell'Agricoltura (1912). 49) Alto commissario per l'organizzazione dei rifornimenti del vino alle truppe combattenti della guerra 1915-18 (1916).
- 50) Ispettore unico per la fitopatologia in Italia (1917).
- 51) Nominato Ispettore Generale presso il Ministero dell'Agricoltura (1918). 52) Membro della commissione per lo studio del nuovo ordinamento per l'imposta sui vini (1920).
- 53) Presidente della commissione per il concorso a cinque posti di direttore nelle R. Cattedre ambulanti di agricoltura (1920).
- 54) Delegato nazionale per il trattato commerciale con la Cecoslovacchia (1921).
- 55) Componente della commissione del concorso per la cattedra di frutticoltura ed orticoltura del R. Istituto Superiore Agrario di Bologna (1925).
- 56) Delegato del ministero al comitato tecnico dell'alto commissariato di Napoli (1925).

- 57) Insignito della commenda del Reale Ordine di Carlo II di Spagna quale riconoscimento per l'altro contributo dato come delegato nazionale per la stipula del trattato commerciale Italo-Spagnolo (1926).
- 58) Insignito della commenda di Grande Ufficiale dell'Ordine della Corona d'Italia (1926).
- 59) Membro del comitato per l'esportazione di agrumi in Polonia (1926).
- 60) Delegato del ministero alla commissione provinciale antifillosserica di Salerno (1926).
- 61) Collocato a riposo (1926).
- 62) Incaricato dell'insegnamento di enologia presso l'Istituto Superiore di Agricoltura di Portici (1926).
- 63) Commissario per il concorso a direttore di scuole agrarie (1928).
- 64) Delegato del Ministero nel consiglio di amministrazione del consorzio di frutticoltura di Battipaglia (1929).
- 65) Componente di nomina Regia del consiglio provinciale dell'Alto Commissariato di Sanità di Napoli (1932).
- 66) Presidente onorario dell'Accademia Nazionale della Vite e del Vino (1950).

Nel 1971 la Scuola Media di Ruoti viene intitolata al Prof. Michele Carlucci.

Bibliografia di riferimento

- *Atti della Celebrazione del Centenario della Scuola Enologia di Avellino*, Avellino, 1981.
- Consiglio Regionale di Basilicata, *Michele Carlucci. Maestro di Viticoltura e di Enologia*, Firenze, Stamperia Editoriale Parenti, 1980;
- Dalmaso Giovanni, *Michele Carlucci*. "Enciclopedia Italiana della Vite e del Vino", 1949;
- Dalmaso Giovanni, "*Michele Carlucci Presidente Onorario della Accademia Italiana della Vite e del Vino*", "Il Torchio", 1950;
- Ferrante Luigi, *Un grande educatore: Michele Carlucci*., "Corriere dell'Irpinia", 1951;
- Murolo Giuseppe, *Fatti e figure dell'insegnamento agrario dall'Unità d'Italia ad oggi*", Torino, Reda, 2003.
- Rossi Doria Manlio, *La Facoltà di Agraria di Portici*, "Irpinia Agricola", Avellino, 1972
- Salinardi Gerardo, *L'Antica Terra di Ruoti in Lucania*., 1973.