

Un brillante risultato dall'avvio del corso di specializzazione in viticoltura ed enologia
Raggiunto un accordo di collaborazione con il Consorzio Doc Colli orientali del Friuli

Miglior Sauvignon d'Italia

Da Cividale il primo fra i 30 Istituti agrari

CIVIDALE. In pochi anni dall'ottenimento della specializzazione in viticoltura ed enologia, l'Istituto tecnico agrario statale "Paolino d'Aquileia" di Cividale ha saputo fare passi da gigante anche con i "suoi" vini. La scuola, infatti, ha partecipato, con la sua piccola ma qualitativamente elevata produzione vinicola, al recente Vinitaly di Verona, dove ha presentato il Sauvignon 2006 vincitore del primo premio assoluto al concorso nazionale tra Istituti agrari che si è tenuto a Conegliano. Il vino del "Paolino d'Aquileia" ha sbaragliato la concorrenza, costituita da trenta scuole di tutt'Italia, risultando il migliore in assoluto.

Grazie a questo successo il prossimo anno sarà l'istituto cividalese a ospitare il prestigioso concorso, naturalmente con la collaborazione del Consorzio che si rivelerà particolarmente preziosa per l'organizzazione d'incontri e convegni di carattere tecnico-scientifico e pervisite guidate nelle aziende degli associati.

Nel frattempo, l'Istituto - il primo, come è noto, a essere fondato nel Friuli Venezia Giulia - ha raggiunto un importante accordo di collaborazione con i Colli orientali del Friuli, la Doc che ha sede proprio a Cividale. «Un accordo che offrirà agli studenti una grande preparazione e professionalità», commenta il presidente Pierluigi Comelli, sottolineando l'importanza della convenzione stipulata tra il Consorzio di tutela e l'Istituto agrario, rappresentato per l'occasione dal dirigente scolastico Paolo Battigello e dal docente di viticoltura, difesa della vite ed enologia, Pietro Mulloni. Il Consorzio già da parecchi anni svolge attività di assistenza tecnico-specialistica per le aziende vitivinicole tramite i propri tecnici.

Sviluppando, altresì, progetti di ricerca e collaborando con enti pubblici e privati nonché con l'Università. Grazie a quest'accordo si chiude un cerchio di fondamentale importanza per il mondo enologico perché finalmente, grazie alla volontà del Consorzio cividalese, si mettono in contatto le realtà, spesso distanti, della scuola superiore, delle aziende private e del mondo accademico.

Molte delle attività svolte dal personale del Consorzio rappresenteranno per gli studenti delle classi di enologia dell'Istituto agrario concittadino un'importante esperienza formativa, poiché le risultanze delle indagini effettuate dai tecnici del Consorzio potranno essere utilizzate dagli allievi per un confronto costruttivo tra i contenuti trasmessi durante le lezioni frontali e la realtà operativa.

La convenzione, di durata triennale («ma auspichiamo di rinnovarla a tempo indeterminato»), ha commentato il presidente Comelli, si prefigge lo scopo di realizzare attività formative che consentano una crescita tecnico-professionale degli studenti iscritti all'Itas di Cividale.

È bene sottolineare però che la collaborazione sarà particolarmente fruttuosa per entrambe le parti, dal momento che la scuola potrà utilizzare e mettere a disposizione degli studenti le competenze d'avanguardia finora raggiunte dai tecnici del Consorzio sulle tecnologie vitivinicole e dall'altra parte il Consorzio stesso potrà usufruire dei laboratori scolastici per lo svolgimento di analisi chimico-enologiche da effettuarsi da giugno a ottobre, rendendo disponibili alla scuola i dati raccolti.

Gli studenti poi, oltre ad affiancare i tecnici del Consorzio nelle prove di laboratorio, avranno la possibilità di effettuare visite guidate in vigneto e incontri in aula con i tecnici consortili.

