

CORMONS**Un «nuovo» antico mestiere: il potatore**

PARTE DAL FRIULI e collabora con istituti di ricerca e università di tutta Italia la Scuola italiana di potatura della vite. È al suo secondo anno di attività e nelle prossime settimane darà avvio a nuovi corsi.

Ma come nasce l'idea di una scuola simile? I due tecnici friulani Marco Simonit e Pierpaolo Sirch l'hanno ideata dopo oltre 20 anni di lavoro sperimentale nei vigneti di tutt'Italia. L'obiettivo della scuola è recuperare l'antico mestiere del potatore che, come un chirurgo, decide il destino della vite con interventi il più possibile rispettosi della salute della pianta. Interventi che permettono addirittura di raddoppiarne l'età, con evidente risparmio per le aziende (riduzione dei costi e diminuzione delle ore di potatura, dal 30 al 50%) e il risultato più importante: piante più sane e longeve che danno uve, e quindi vini,

di qualità superiore. Un «nuovo» mestiere, antichissimo, quello del potatore, a torto considerato umile, che riacquista quindi nuova dignità e apre ai giovani interessanti prospettive nel settore della «green economy».

«Riteniamo che la ricerca sia il futuro – spiega Marco Simonit –. Perciò, oltre ad aprire le scuole, stiamo investendo molto in questo settore e stiamo allacciando rapporti con importanti istituti e università affinché il nostro lavoro di potatura sia studiato e monitorato. Non siamo gelosi del “nostro metodo”, anzi».

Unica nel suo genere, non solo in Italia, la Scuola di potatura della vite è un centro di formazione permanente. Itinerante, diffusa su più sedi nelle 7 principali regioni vinicole italiane, è aperta a viticoltori e non, con lezioni che si articolano in due fasi: 20 ore in inverno, con la parte teorica e la parte

pratica in vigna, 12 ore in tarda primavera, per la gestione del verde.

I corsi stanno avendo successo, tant'è che la scuola ne ha aumentato il numero, in collaborazione con prestigiose università ed istituti di ricerca legati al mondo della vite, interessati al metodo Simonit&Sirch di «potatura soffice». Tra questi, l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo e Slow food in Piemonte, il Centro per la ricerca e la didattica in Viticoltura ed enologia di Cormons, l'Università udinese di Agraria, il Cervim, l'Istituto agricolo regional in Valle d'Aosta, solo per citarne alcuni.

In regione, i «preparatori d'uva» stanno intensificando le collaborazioni col Dipartimento di viticoltura ed enologia dell'Università di Udine e proprio presso la Facoltà di Agraria, dal 20 al 22 gennaio, si terrà a Cormons la Scuola di potatura, aper-

ta non solo agli studenti del corso di laurea in viticoltura ed enologia, ma anche ai vignaioli friulani, sloveni e croati, con cui collabora la facoltà udinese.

Per l'occasione saranno riaperte le aule universitarie di Cormons, chiuse da qualche mese per i noti problemi di gestione: un fatto importante, che sottolinea la validità della collaborazione tra privati che investono nella ricerca (quali sono i «preparatori d'uva») e un'università aperta sul territorio e capace di coglierne segnali ed esigenze.

Sempre il Friuli, il 14 e 15 gennaio partono i corsi di potatura in collaborazione, oltre che con la facoltà di Agraria, con la Camera di commercio e la Provincia di Udine.

Date e programmi dei corsi si trovano sul sito www.simonitesirch.it

Per info: tel. 0432/752417; e.mail: preparatoriuva@preparatoriuva.it

