

ALL' ISTITUTO AGRARIO DI CIVIDALE UNO STAGE SULLA EVOLUZIONE DEGLI USI E DEI GUSTI E SULLA GUIDA AL BERE CONSAPEVOLE

Conto alla rovescia , all' Istituto Tecnico Agrario "Paolino d'Aquileia " di Cividale del Friuli , dove preside, docenti ed allievi sono impegnati nel programma dei lavori - *in calendario per sabato 12 maggio prossimo* - per il trentennale dell'istituzione del Corso di enologia.

Fu infatti nell'anno scolastico 1981/82 che prese il via la specializzazione , con l'estensione del periodo normale di studi dai cinque (diploma di perito agrario) ai sei anni che consentì a tanti studenti di formarsi e diplomarsi in regione ed al contempo garantire la propria collaborazione alle aziende di famiglia .

Fino ad allora, infatti , chi voleva conseguire il titolo di "enotecnico" doveva " emigrare " a Conegliano Veneto (TV) oppure , per quello di " Maestro Cantiniere " a San Michele all' Adige (TN) e la prolungata assenza era comprensibilmente un privilegio di pochi .

L' Istituto organizza periodicamente per i " diplomandi" del 5° e 6° anno degli stages su tematiche di rilevante attualità ed in tale ottica si inquadra una giornata di studio ed approfondimento sull' evoluzione della vitivinicoltura ed enogastronomia regionale , cui hanno partecipato , nei giorni scorsi, oltre agli studenti anche vari docenti ,

I lavori sono stati aperti dal preside , prof. Paolo Battigello , ed al dr. Claudio Fabbro, agronomo e già insegnante all' Istituto , è stato affidato il compito di illustrare le varie fasi che portano le produzioni dal campo alla tavola .

Fabbro ha trattato in particolare l'evoluzione degli usi e dei gusti , le strategie adottate in vigna ed in cantina con la progressiva riduzione di principi chimici a favore di quelli biologici e la crescita della sensibilità generale nel rispetto ambientale.

Il relatore - *che , avvalendosi di robusta documentazione informatica , ha ben distinto il ruolo storico e culturale del buon vino da quello devastante dell' abuso di alcolici abbinati a droghe o psicofarmaci* - non ha fatto sconti a quelli che sono gli abusi , che vedono spesso molti

giovani protagonisti (e vittime al contempo) di situazioni per lo più concentrate nelle notti del week end , dedicate allo "sballo" piuttosto che alla degustazione didattica di un buon bicchiere di " Friulano" (già Tocai) , moderata ed abbinata ai sapori del territorio.

Dopo il dibattito è seguita la visita ai laboratori ed alla cantina sperimentale dove gli studenti possono mettere in pratica il frutto delle loro ricerche ed esperienze che in futuro avranno positiva ricaduta nelle aziende in cui proseguirà l'attività professionale post-diploma .

Cividale del Friuli, ITAS " Paolino d'Aquileia " , 27 marzo 2012

aula magna ITAS ((preside prof. BATTIGELLO con i docenti , allievi 5° e 6° anno -futuri enologi - e dr. FABBRO)

cantina ITAS (preside prof. BATTIGELLO con i docenti e dr. FABBRO)

