

IL PROGETTO “EMOPOLI” ISTITUTO BRIGNOLI E TENUTA ANGORIS

Gradisca d’Isonzo – 1 febbraio 2013

Il Dott. Marco Fragiaco, dirigente scolastico dell'Istituto Tecnico Agrario "Giovanni Brignoli" di Gradisca d'Isonzo e il professore Luciano Zancani, hanno presentato venerdì 1 febbraio scorso , durante un incontro con la stampa, il progetto “Emopoli”, un percorso formativo che vedrà i ragazzi della classi terze produrre uno spumante metodo classico che sarà pronto in occasione della loro maturità.



«La scelta di proporre una produzione con il metodo classico – hanno precisato il prof. Fragiaco e Stefano Sclauzero, responsabile della cantina dell’istituto – è stata della professoressa Patrizia Piccini (coordinatrice del progetto Emopoli) che ha visto nelle varie fasi della produzione un vero e proprio percorso didattico, a differenza della spumantizzazione con il metodo Charmat, in cui la base spumante sarebbe stata semplicemente inserita nell’autoclave e poi imbottigliata.»



«È stata chiesta una collaborazione alla Tenuta di Angoris che in questo progetto– con il coordinamento del suo direttore tecnico enologo *Alessandro Dal Zovo* , ex allievo del *Brignoli*- fornirà sia la propria esperienza pluridecennale nella produzione di spumante, sia la base spumante in questi primi anni di avviamento » ha spiegato Fragiacomò.



«Abbiamo accettato con piacere e orgoglio di collaborare con l'Istituto Brignoli per la realizzazione di questo originale percorso formativo, ha dichiarato *Claudia Locatelli*, proprietaria della Tenuta Angoris .

Crediamo in progetti concreti come questo, e siamo ben lieti di mettere la nostra esperienza al servizio di questi studenti.»



Gradisca d'Isonzo, 1 febbraio 2013

Nelle foto di claudiofabbro@tin.it

Conferenza stampa, cantine e laboratorio