COMUNICATO STAMPA

12 aprile 2017, Fubine –Al via il Corso post diploma " Mastro di cantina", promosso da Enosis s.r.l. nella persona del Dott. Donato Lanati - direttore del Corso - e dal suo team, coordinato dalla Dott.ssa Dora Marchi. Il percorso è stato realizzato in collaborazione con l'Istituto Agrario"Vincenzo Luparia" e con l' I.I.S. Leardi. L'organizzazione didattica e la struttura del corso sono state coordinate dal Dirigente scolastico dell'I.I.S. Leardi, Prof.ssa Nicoletta Berrone, e dal Prof. Ferruccio Battaglia, docente di Agraria.
Il percorso formativo, mira a formare le competenze specifiche nel settore vitivinicolo creando figure professionali in grado di sapere gestire in modo attento, armonico e preciso tutte le operazioni che vengono svolte all'interno di una cantina, promuovendo la cultura del territorio e salvaguardando l'originalità e le peculiarità del patrimonio vitivinicolo. L'eccellenza della proposta progettuale darà l'opportunità ai diplomati in Agraria di acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro e di aumentarne quindi le prospettive di impiego.

Dott.Donato Lanati – *Enologo e direttore del Centro di ricerca e consulenza" Enosis"*
La Storia non finisce mai: Casale Monferrato, capitale viticola d'Italia ieri, possibile eccellenza del vino di domani.

"La provincia di Alessandria, nel passaggio tra il diciannovesimo e il ventesimo secolo, ha rivestito un ruolo di primissimo piano per la viticoltura con circa 170.000 ettari di vigneto.

Casale era considerata la capitale del circondario "Centro viticolo del Regno" e luogo adatto a sviluppare nuovi metodi della moderna agricoltura.

Il successo di questo periodo lo si deve ad una fruttuosa sinergia tra le conoscenze scientifiche, alla loro applicazione e alla qualità delle persone che animavano quel tempo come Giovanni Lanza o eminenti tecnici come gli Ottavi che avevano assunto un ruolo unico per la divulgazione tecnica, di ricerca e sperimentazione attraverso la prestigiosa rivista: "Il Coltivatore – giornale vinicolo italiano".

L'analisi chimica del vino tocca delle vette memorabili con Federico Martinotti di Villanova Monferrato: direttore della Reale Stazione di Enologia di Asti ed inventore della spumantizzazione in autoclave (metodo Martinotti).

Altro personaggio di spicco enologico era Arturo Marescalchi.

Il binomio Ottavi-Marescalchi divenne famosissimo per l'intero mondo enologico tanto che assieme a Giovanni Zavattaro, illustre viticolo, fondarono nel 1902 quello che diventerà la "Società dei viticoltori italiani"; idea geniale di questo gruppo di ricercatori è stata l'intuizione delle cattedre ambulanti che portava l'insegnamento della viticoltura e dell'enologia direttamente nelle campagne.

Questi personaggi, per dare continuità al loro lavoro, pensarono di creare una scuola che potesse portare avanti la conoscenza, lo sviluppo della viticoltura e dell'enologia del nostro territorio; da qui è nata la Scuola di Agraria di Rosignano, grazie ad un lascito dell'avvocato Vincenzo Luparia.

In tempi più moderni emerse poi la figura del senatore Paolo Desana, riconosciuto come "il padre delle Doc "essendo stato promotore al senato della legge 930 del 1963 passata alla storia.

Tale legge ha istituito in Italia le denominazioni di origine dei vini.

Parallelamente, nel nostro territorio già dal 1858 cresceva un istituto che operava in ambito tecnico, culturale e sociale, e per i personaggi che vi operavano, guadagnò l'appellativo di GLORIOSO. Ovviamente mi sto riferendo al glorioso Istituto Leardi.

Nella seconda metà del XX secolo la situazione del nostro territorio è invece decisamente mutata su tutti i fronti, ma …. la storia non finisce mai …..

E' proprio di recente, dalla sinergia dei due istituti più significativi del territorio, Leardi e Luparia, che è nata l'idea di una scuola che porti avanti la "riverenza per la promozione dell'intelligenza" valorizzando una risorsa della nostra terra: la viticoltura.

Da qui è nata l'idea del "Mastro di Cantina" corso che inizierà con il prossimo anno scolastico, per far ripartire quella sinergia tra territorio e istituzioni che attraverso un "metodo di scuola" vuole diventare punto di riferimento per gli studenti e criterio di qualità di distinzione del nostro territorio."

Dott.ssa Dora Marchi *-Biologa ed enologa, direttore tecnico di "Enosis" e responsabile del laboratorio controllo qualità.*
L'enologia oggettiva come strumento per la valorizzazione, il rispetto e la salvaguardia della materia prima: l'acino d'uva.

"L'enologia è una scienza a tutti gli effetti, una scienza ancora giovane dove c'è ancora tanto da studiare e sperimentare. Qui in Enosis studiamo l'acino da oltre quarant'anni. Al suo interno c'è la storia di tutta l'annata: il clima, il lavoro dell'uomo e la salute della terra. Leggiamo il DNA per tradurlo in qualità percepibile e portarlo sulla tavola del consumatore con tutte le caratteristiche del territorio.

Vorremmo dare in mano al Mastro di cantina degli strumenti oggettivi per misurare la qualità e le caratteristiche di un'uva e trasferirla con sensibilità e delicatezza dall'uva al mosto e poi al vino. Dovrà fare tutto ciò rispettando la materia prima, il lavoro dell'uomo e la natura, non applicando ricette ma interpretando la qualità che ha davanti a sé usando appunto sensibilità e una manualità consapevole."

Prof.ssa Nicoletta Berrone– *Dirigente scolastico Istituto Superiore Statale "Leardi" e Istituto Tecnico Agrario - Luparia*

"Formazione e territorio: crescitae sviluppo delle competenze vitivinicole"

" Sono contenta di avviare questo nuovo percorso formativo : il Corso post diploma "Mastro di Cantina", promosso da Enosis e dall'Istituto Superiore "Leardi – Luparia".

Il percorso formativo si svilupperà a partire da settembre 2017 e terminerà con la chiusura dell'anno scolastico 2017-2018. Il piano didattico prevede circa 100 ore di teoria e 50/60 ore di esercitazioni pratiche, che si svolgeranno presso le sedi di Enosis e dell'Istituto Luparia, e presso aziende del settore.

Due elementi sono fondamentali per la realizzazione e lo sviluppo di questo progetto formativo: intuizione e passione. Occorre intuire come le professionalità e le competenze dei diplomati in agraria possono essere migliorate e destinate alla crescita del patrimonio vitivinicolo locale

In tal modo si può realizzare la tutela delle tipicità vitivinicole e al contempo sviluppare la conoscenza e la passione per le attività legate alla produzione ed alla conservazione del vino, quale patrimonio essenziale per esaltare la peculiarità culturale di un territorio.

Questi sono gli obiettivi del Corso di mastro di Cantina.

Creare una figura, già nota in altri Paesi, che affini le proprie competenze per collocarsi tra la professionalità dell'enologo e quella del cantiniere.

E' una figura connotata da un forte legame con il territorio, che vuole e sa esaltare le tipicità vitivinicole e che permettedi rafforzare la vocazione turistica-ricettiva del Monferrato.

Tipicità di un territorio e di un ambiente inteso come rapporti e sinergie delle forze presenti: Aziende, Istituti scolastici e Istituzioni locali e territoriali.

Pensiamo agli Infernot, rinoscimento Unesco come patrimonio dell'umanità che rappresentano un esempio fondamentale della tipicità del nostro territorio. Racchiudono in se la storia, l'architettura e la cultura trasmessa nei secoli per la conservazione del vino e riproducono gli elementi dell'unicità e della non riproducibilità in altri luoghi.

Il vino crea cultura e ricchezza di valori, che deve essere tutelata anche attraverso le professionalità presenti su un territorio.

Due importanti attori del territorio uniranno le rispettive eccellenze: il laboratorio Enosis e l'Istituto Agrario Luparia: un rigoroso sapere scientifico abbinato ai profumi ed ai colori monferrini ed una formazione tecnica legata all'agricoltura che si uniscono in una strategia comune di accoglienza e valorizzazione del territorio.

Saper creare cultura, competenze per poter mantenere e trasmettere odori e sapori propri di questo territorio".

Prof. Ferruccio Battaglia -*Docente di Azienda Agraria eTutor scolastico* **–** *Istituto Tecnico Agrario - Luparia*

"I contenuti progettuali ed i risultati attesi dall'esperienza"

"*Il corso prevede lo sviluppo di moduli strategici per la acquisizione delle competenze di una nuova figura professionale, che deve essere intermedia tra quella dell'enologo e quella del cantiniere.*
I moduli più professionalizzanti tratteranno di gestione del vigneto e della cantina, e seguiranno in aula e "in vivo" tutte le operazioni di vinificazione, dalla scelta dell'epoca ottimale di raccolta fino al termine delle operazioni di trasformazione.
Sono previsti anche moduli di Diritto alimentare e legislazione vitivinicola, di Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro, di Informatica applicata alla cantina, di Inglese tecnico e di marketing e comunicazione.
Si tratta di un percorso formativo altamente qualificante e che darà ai diplomati in Agraria l'opportunità di acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro aumentandone l'occupabilità. La nuova figura professionale dovrà essere in grado di gestire in modo attento, armonico e preciso tutte le operazioni che vengono svolte all'interno di uno stabilimento di produzione vinicola, promuovendo la cultura del territorio e salvaguardando la tipicità del patrimonio vitivinicolo.

Il Mastro di cantina dovrà, al termine del percorso formativo, avere rafforzato le competenze per:

- *organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili;*
- *gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;*
- *interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio;*
- *applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare;*
- *utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto;*
- *monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative;*
- *elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione;*
- *realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche territoriali."*