

# Progetti sperimentali per il vino attraverso una cantina didattica e stage

Riccardo Isola

La vitivinicoltura del domani mette radici nel presente. E' questa la filosofia che ha accompagnato la presentazione del progetto avviato sul «Colle del Persolino» tra l'istituto superiore di agraria e il gruppo cooperativo di Caviro nel periodo pre Covid. Si tratta di un progetto sperimentale messo in campo per la concreta attuazione di percorsi di orientamento realizzati con gli studenti. Il tutto all'insegna di un vero e proprio dialogo tra scuola e mondo del lavoro, in cui gli stessi studenti e studentesse si possono «sporcare le mani e le menti» attraverso stage formativi in azienda e interventi di vinificazione nella piccola cantina sperimentale realizzata in uno stabile del «Colle». Per il presidente della cooperativa di vitivinicoltori Carlo Dalmonte «sin dalla nascita abbiamo cercato di ottimizzare e valorizzare ogni singolo elemento della nostra filiera e oggi siamo un modello riconosciuto di economia circolare, che contempla proprio un percorso di massima valorizzazione della materia prima, per creare valore aggiunto su ampia scala. Per noi però economia circolare non riguarda solo la materia ma anche il sapere e la cultura. Questo è stato anche sicuramente uno degli obiettivi nella creazione della nostra cantina sperimentale che abbiamo dedicato a Leonardo da Vinci, esempio unico di come sia im-



portante saper attingere da intuizioni del passato riciclandole con innovazioni nel presente grazie alle giovani generazioni». In concreto nel protocollo che sottostà al progetto presentato e denominato «A scuola di vite» rientrano la gestione della cantina didattica e sperimentale «Leonardo da Vinci», realizzata appunto al Persolino, dove vengono vinificate le uve che Caviro coltiva in un vigneto sperimentale, e l'attuazione di percorsi formativi in campo e nei laboratori di Caviro. Gli stage hanno permesso quest'anno a tre studenti di seguire le varie fasi produttive dalla preparazione delle curve di maturazione alla parte analitica, fino alla raccolta e valutazione delle prime fasi di vinificazione, nei laboratori e negli spazi della Cooperativa. Questo tassello si aggiunge all'iniziativa che da nove anni Caviro ha instaurato con la pro-

posta formativa dell'istituto superiore e che consiste, nei terreni coltivati dagli studenti della scuola, vengano utilizzati i compost organici prodotti da Enomondo, società del Gruppo che si occupa di economia circolare, dei quali i ragazzi testano i benefici sulle diverse coltivazioni. All'incontro erano presenti oltre ai vertici di Caviro e della scuola, anche l'assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna Alessio Mammi e il sindaco di Faenza Massimo Isola. Proprio l'assessore regionale ha voluto sottolineare come sia «strategica e imprescindibile la costruzione di alleanze tra imprese e mondo della scuola per la sperimentazione sul campo, le tecniche innovative, lo scambio di competenze che diventano patrimonio e arricchimento condiviso».