

Dai banchi di scuola alla vinificazione

Giovani studenti faentini del Persolino-Strocchi al lavoro in Caviro seguendo l'uva dal campo al laboratorio

Il 2020 è stato tremendo a tal punto che quest'anno, appena si è intravista la possibilità, alcuni ragazzi faentini delle Superiori sono stati ben felici di fare uno stage presso Caviro. Pietro Spazzoli, Umberto Caroli e Fede Tampellini stanno frequentando l'ultimo anno alla scuola agraria di Persolino, inserita nel contesto professionale dell'Istituto Persolino-Strocchi di Faenza. Struttura con campi annessi appena fuori città, sulla strada per Brisighella. Nel tempo della vendemmia, spiega Pietro «è stato bello raccogliere campioni di uva da analizzare». «Abbiamo potuto vedere come funziona Caviro. Ritmi differenti e poi, fare i conti con la responsabilità», aggiunge Umberto. «Interessantissimo - conclude Fede - e bello vivere l'esperienza di laboratorio partecipando alle analisi». Rosa Prati, che in Caviro li ha seguiti in questa esperienza, confida che il prossimo anno i ragazzi possano

vivere il loro stage seguendo anche le fasi di vinificazione.

L'insegnante, che ha seguito i ragazzi, ha sottolineato l'importanza dell'aspetto pratico della formazione che oggi vede in Caviro un interlocutore importante, deciso a sostenere molto concretamente la formazione dei ragazzi destinati molto presto e in buona parte a essere interlocutori dell'azienda in veste di produttori.

Martedì 11 ottobre Caviro ha realizzato proprio sul colle di Persolino un incontro in cui gli studenti hanno testimoniato la loro esperienza. Incontro aperto dai saluti del sindaco dei Faenza Massimo Isola che ha sottolineato l'importanza degli investimenti in cui anche Caviro si sta impegnando.

«Servono per essere protagonisti nella sostenibilità, nella formazione e nella digitalizzazione. Ma anche per essere protagonisti in Europa e sviluppare l'economia circolare». Su questo ennesimo esempio di attenzione del territorio al mondo scolastico, si è soffermato anche il dirigente dello Strocchi, Daniele Gringeri: «La sinergia fra imprese e scuola è fattibile con ricadute molto positive per i ragazzi». Dalla scuola può venire uno sguardo aperto verso il futuro. Con questa consapevolezza Caviro



Parte della cantina della scuola di Persolino, con attrezzature donate da Caviro

ha deciso di investire sull'istituto professionale favorendo gli stage dei ragazzi. «Non è più sufficiente fare il vino buono - ha spiegato il presidente Carlo Dalmonte -; oggi bisogna anche dimostrare sostenibilità aziendale avendo cura degli aspetti economici, di quelli ambientali e della relazione con la società e il territorio». E ha quindi rimarcato l'identikit aziendale di una realtà, Caviro, azienda di rilievo della nostra

penisola, in grado di esportare in ben settanta paesi nel mondo. Espressione del *made in Italy* e risorsa importante per tutti i soci delle cantine che fanno capo a questa realtà nata in Romagna. Sull'ottimo esempio di collaborazione aziende-scuola, si è soffermato anche l'assessore regionale all'Agricoltura Alessio Mammi: «Caviro dimostra coraggio, avendo radici profonde sul territorio e una visione sul futuro

che si esprime nella sua capacità di essere presente nel mondo a questi livelli». Evidenziando i 50 milioni di euro che la Regione ha deciso di mettere sul capitolo innovazione in questi ultimi anni, Mammi ha evidenziato l'impegno di Caviro, che in regione è certo di prim'ordine e i cui dirigenti «puntano continuamente sullo studio e l'innovazione, consapevoli di non essere mai arrivati».

Giulio Donati