

I vitigni autoctoni per l'Italia unita L'Enologica protagonista a Stresa

Si è conclusa la missione della Scuola Enologica di Albese Intra. Nell'ambito di "La scuola in tavola: l'Unità d'Italia nel piatto e nel bicchiere", progetto promosso dal Ministero dell'Istruzione, sabato 17 marzo una delegazione (nella **foto**) composta dal dirigente scolastico Renato Parisio, dal direttore amministrativo Antonio Campisi, dal docente Antonio Grasso e da 7 allievi del Liceo si è recata a Stresa, presso il locale istituto alberghiero, per partecipare a un evento promozionale dedicato al 150° anniversario dell'Unità d'Italia. Il primo impegno per i ragazzi è stato l'allestimento di un banco di degustazione, dove sono stati offerti sette vini prodotti dai vitigni autoctoni Nebbiolo, Pigato, Majolet, Uvalirone, Nascetta e Dolcetto. Per ognuno di questi vini, gli studenti avevano preparato una scheda di presentazione, per illustrare le caratteristiche ampelografiche ed enologiche di ogni varietà. Successivamente il dirigente Parisio ha raccontato sinteticamente la filosofia del progetto albese, mentre gli studenti, trasformati in relatori, fornendo ai tanti convenuti un'interessante lezione sui caratteri organolettici dei singoli vitigni, con un accento sui meno noti al grande pubblico. Giunta l'ora di pranzo, i partecipanti si sono spostati nella sala ricevimenti dell'Istituto dove sono stati serviti 7 piatti, in abbinamento ai 7 vini presentati dall'Enologica. «La scuola in tavola: l'Unità d'Italia nel piatto e nel bicchiere» avrà ancora un'appendice, a livello nazionale. Il prossimo progetto ha coinvolto molte altre scuole italiane, con iniziative simili, prossimamente sarà organizzato un evento finale che coinvolgerà tutti gli istituti partecipanti, probabilmente ancora nel suggestivo scenario del Lago Maggiore. (V. N.)

