

Economia

ECONOMIASONDRIO@LAPROVINCIA.IT
Tel. 0342 535511 Fax 0342 535553

TOCCANDO FERRO

«Un incontro tra la casa vinicola e la scuola, che forma i futuri addetti del settore edile, nato e cresciuto nella stima reciproca e nella comunanza di vedute, ottenendo risultati di grande soddisfazione»
Evaristo Pini, direttore del Pfp

Progetto "Sciùr" Un vino da gustare nato tra i muretti

L'iniziativa. Tra i vigneti nella zona Castel Grumello allievi del Polo professionale e casa vinicola Negri hanno spiegato motivazioni e finalità della proposta

SONDRIO

DANIELA LUCCHINI

Sostenibile, concreto, innovativo, unico e responsabile. In altre parole Sciùr, un vino che è anche un progetto interdisciplinare che va avanti, prendendosi cura di un patrimonio come quello dei muretti a secco.

Come si è visto tra i vigneti, ai piedi di Castel Grumello, con una dozzina di allievi delle classi terza e quarta del percorso operatore edile del Polo di formazione professionale (Pfp) Valtellina di Sondrio alle prese con la costruzione dei secolari muretti, grazie alla convenzione - è il quarto anno -, stretta con la casa vinicola Nino Negri di Chiuro, in collaborazione con il master di Design del Politecnico di Milano.

Stima e comunanza

«Un incontro tra la casa vinicola e la scuola - ha posto l'accento Evaristo Pini, direttore del Pfp -, che forma i futuri addetti del settore edile, nato e cresciuto nella stima reciproca e nella comunanza di vedute, ottenendo

■ Un euro da ogni bottiglia venduta per consegnare al Polo la somma di 4000 euro

risultati concreti di grande soddisfazione».

In primis degli allievi, che possono dire «l'ho costruito io» uno dei tanti muretti a secco, che puntellano la mezza costa retica valtellinese per circa 2.500 chilometri.

A insegnarne la storia, le tecniche di costruzione e la tradizione, Antonio Bongiolatti, docente tecnico-pratico al Pfp: «Non è facile costruire i muretti a secco, ma questi sono ragazzi pieni di volontà e trasmettere loro competenze e passione per il territorio e la salvaguardia dei terrazzamenti un domani potrà tradursi in opportunità occupazionale».

«Un progetto che parte da lontano, ma che sta dando importanti risultati - ha affermato Casimiro Maule, direttore della Nino Negri che si è complimentato con gli allievi -, suggerito da Giacomo Mojoli», giornalista, nonché docente del Politecnico.

«Questi ragazzi sono entusiasti di quello che stanno imparando, anche perché resta un segno indelebile del loro lavoro. Di questi muretti a secco che stanno rinascono, ma che avevamo un po' dimenticato. Oggi sembra che l'immagine cominci a funzionare: con il progetto "Sciùr" si è cercato di coinvolgere tutti gli attori che lavorano in vigna, eliminando il diserbo, perché l'erba che cresce è fon-

damentale in quanto garantisce la micro-fauna, con una potatura più semplice, senza l'uso di concimi chimici in nome di un vino del territorio meno lavorato possibile, per ritornare nella storia. Vedere una vigna bella e curata fa venire più voglia di bere un bicchiere di vino che ha qualcosa in più».

Attorno al bicchiere

«La qualità del vino è data da tutto ciò che sta attorno al bicchiere e non solo dentro - ha proseguito Mojoli -. C'è un territorio da raccontare e in futuro il vino oltre che essere buono da bere, lo deve essere anche da pensare. In tal senso Sciùr traccia la strada, perché è il più rispettoso possibile della natura».

Rivolgendosi ai ragazzi ha detto: «Il vostro lavoro è faticoso, ma serve a tenere in piedi un progetto, quello dei muretti a secco, che non richiede investimenti faraonici».

«Grazie al progetto Sciùr la nostra scuola ha avuto un'evoluzione enorme - la constatazione di Pietro Ottolino, coordinatore didattico del Pfp -, si è concretizzata la nostra missione, secondo cui il fare è il modo migliore per imparare». Con risorse importanti: altri 4.000 euro - un euro per ogni bottiglia venduta di Sciùr, come da convenzione - saranno dati dalla casa vinicola al Pfp.



Gli alunni di terza e quarta del percorso operatore edile del polo di formazione tra i muretti FOTO GIANATTI



Preziosa e accurata l'opera dei ragazzi impegnati nella zona ai piedi di Castel Grumello



La presentazione del progetto



Soddisfazione per chi opera

Polo di formazione professionale da record Quindici medaglie inanellate a RistorExpo

Quindici medaglie, di cui sei d'oro, otto d'argento e un bronzo, tre coppe, una targa di riconoscimento e una lampada flambé dal valore di 500 euro.

Palmarés da record per gli allievi del Polo di formazione professionale Valtellina (Pfp) di Sondrio e Sondalo ritornati vincitori da RistorExpo 2017, edizione numero 20 del salone dedicato ai professionisti della ristorazione, concluso lunedì nello spazio espositivo di Lario Fiere, promotore della kermesse in

collaborazione con Confcommercio di Como e Lecco.

Ancora una volta chef e barman del futuro hanno dimostrato sul campo forti abilità, competenze, nonché grande fantasia tra i fornelli e non solo.

Il merito va alle giovani leve, ma anche a chi «ha sapientemente guidato il team degli allievi del Pfp», rimarca il direttore Evaristo Pini, complimentandosi per gli eccellenti risultati raggiunti.

Un grazie ai docenti, «agli

chef Egidio Della Valle e Abbonadio Pini, al maître Simone Fanchetti».

Nel settore di cucina hanno primeggiato - tutti allievi del Pfp del capoluogo - Alex Aili, Marco Erbizzi, Alessio Maffina, Nicolò Cappai, Davide Di Michele, Matteo Fratton e Fabian Cramer, mentre a tenere alti i colori del Vallesana di Sondalo hanno pensato Richard Raso, Simone Silvestri e Luca Toglietti.

Nel settore di sala e bar hanno conquistato la giuria i cocktail

inediti shakerati sul momento da Luca Bertolini, Giulia Rossi, Camilla Calneggia, Sharon Giannelli e Georg Dihtris, quest'ultimo allievo della classe seconda, mentre tutti gli altri frequentano il quarto anno.

Massima la soddisfazione di ragazzi e docenti per l'ottima performance, che si è tradotta anche in una targa di riconoscimento come "Miglior commis 2017" dell'intera manifestazione.

D.Luc.



Numerosi riconoscimenti ottenuti dagli allievi del Polo di formazione