

Negli istituti di Sondalo, Bormio, Sondrio e prossimamente a Chiavenna l'iniziativa dell'Associazione dei produttori

# Vignaioli docenti alla scuola alberghiera

di Paride Dioli

SONDRIO - La produzione locale dei "vignaioli" valtellinesi entra nelle Scuole alberghiere: questo l'ambizioso progetto che si sta concretizzando in questi giorni dopo una serie di lezioni tenute nei Centri professionali della regione e che si concluderanno venerdì 12 a Chiavenna nell'Istituto Alberghiero «Crotto Caurga». Artefice del progetto l'Associazione Viticoltori che ha inviato i propri esperti alla Scuola Alberghiera di Sondalo (a fine '98) e in quelle di Sondrio e Bormio in gennaio. Hanno presenziato agli incontri, tra gli altri, il dottor Alberto Baiocchi direttore della Fondazione Fojanini, oltre ad Alberto Marsetti, Gerardo Leusciatti, Gian Mario Poletti e il dottor Piero Belottini per i viticoltori.

Ai ragazzi è stato spiegato innanzitutto che la viticoltura locale ha una funzione vitale per il turismo, la gastronomia, la storia e la cultura, la cura del paesaggio agricolo tradizionale e, in ultima analisi, il mantenimento dell'occupazione. L'invito a tutti è stato quello di farsi ambasciatori dei vini prodotti con tanta fatica ma anche con tecnologie sempre aggiornate, dai nostri "vignerons" che non hanno nulla da invidiare ai loro più noti colleghi d'oltralpe. «E' un primo passo avanti in questo campo, che può dare dei risultati davvero importanti - sostiene il presidente dell'Associazione Viticoltori **Alberto Marsetti** - anche perché molti studenti delle scuole alberghiere vengono da tutta la Lombardia e saranno i ri-

storatori e i maitres di domani. Quando presenteranno in tavola i vini locali valtellinesi saranno credibili data la fama delle Scuole dalle quali provengono». Come è nata l'idea di questo progetto? «Abbiamo messo a frutto quanto dispone la Legge Valtellina, all' articolo 5, in materia di standardizzazione, valorizzazione e promozione dei prodotti - spiega il dottor **Piero Belottini**, coordinatore dell'Associazione - promuovendo la conoscenza dell'immagine meno nota della produzione vinicola locale di coloro che imbottigliano in proprio tra cui **Giorgio Gianatti**, **Gerardo** e **Bruno Leusciatti**, **Alberto Marsetti**, **Pietro** e **Renato Motalli**, **Silvano Nobili** e la Cantina di **Villa e Bianzone**. Per spiegare che cosa c'è dietro ad una bottiglia di vino locale, in prospettiva, organizzeremo visite guidate con gli allievi nelle cantine e nei vigneti, facendo conoscere la Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, che è stata il prestigioso traguardo raggiunto nel 1998. Non abbiamo trascurato neppure l'aspetto scientifico. Al dottor **Alberto Baiocchi** è toccato il compito di inquadrare la viti-vinicoltura valtellinese informando e stimolando l'interesse degli allievi sulle tecniche di produzione. «Sono soddisfatto per quanto hanno appreso i ragazzi - commenta **Ugo Girola** membro dell'Associazione cuochi della provincia di Sondrio e collaboratore della Scuola di Bormio - perché imparano gli aspetti tecnologici, ma anche quelli che sono legati al territorio. Contemporaneamente, infatti, stanno seguendo anche un corso di base sul vino».



Alberto Baiocchi, «docente» per le scuole alberghiere.