

BORMIO. Nel progetto coinvolti anche i sommeliers - Nei prossimi mesi è prevista la visita alle cantine dei piccoli produttori

All'alberghiero «si studia» il vino valtellinese

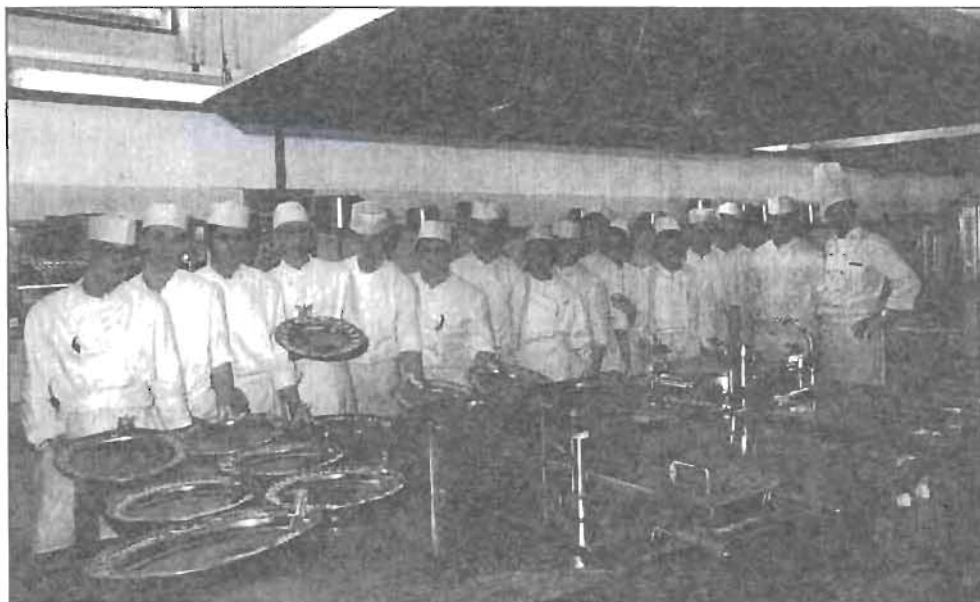
La promozione si fa in classe: i viticoltori danno lezioni ai futuri cuochi, camerieri e tecnici della ristorazione

BORMIO - Il vigneto assolato che strappa manciate di terra al bosco è la prima cosa che sorprende chi arriva in Valtellina.

I filari ampi della pianura padana sono davvero un'altra cosa rispetto a questi gradini da scalare a fatica durante la vendemmia, con la "brenta" in spalla e il "rampelein" in mano. Una natura difficile, ma unica. Conquistata dopo incredibili fatiche e sul punto sempre di crollare, in un equilibrio instabile che è diventato ormai leggenda.

Così come unico è il vino valtellinese, che è poco e magari anche più costoso di quello prodotto in altre regioni perché racchiude nella bottiglia e nel suo sapore intenso il vero carattere della Valtellina.

Per promuovere e far apprezzare il vino locale, spesso surclassato sulla tavola da prodotti più economici importati da altre regioni, l'associazione viticoltori di Sondrio ha scelto di avviare un'oculata "campagna pubblicitaria" nelle scuole alberghiere, là cioè dove si formano tutti i futuri cuochi, camerieri e tecnici della ristorazione valtellinese



Allievi dell'istituto alberghiero di Bormio, il vino diventa materia di studio

(Fotolab)

che poi dovranno portare in giro per il mondo la loro terra di origine.

«L'incontro con i viticoltori - dice Ugo Girola, vicepresidente dell'istituto alberghiero Dante Zappa di Bormio - è stato estremamente interessante e si è inquadrato bene nel progetto monografico che stiamo affrontando nel biennio e che riguarda le tecniche di enogastronomia e ristorazione.

Un corso che è stato per altro affiancato da numerose lezioni tenute dagli esperti dell'Associazione Italiana Sommeliers, durante le quali i ragazzi hanno potuto imparare molti segreti del vino».

Il succo d'uva ha infatti una storia antichissima che è legata con un nodo scosso alla storia dell'alimentazione.

Che pranzo sarebbe infatti

senza un buon bicchiere di vino? Ovvio che va scelto quello giusto, quello che si abbina.

«I sommeliers - continua Girola - oltre a spiegare la composizione e i caratteri organolettici del vino hanno illustrato le varie tecniche di degustazione con esami visivi e prove pratiche e le varie tecniche di abbinamento di cibo e vino. Tutto questo con un occhio pun-

Il vicepresidente Ugo Girola: «Un incontro interessante, oltre al vino locale è servito a far conoscere il nostro territorio, un aspetto importantissimo per la nostra scuola»

cena. Evidente dunque lo scopo dell'iniziativa sostenuta dall'Associazione Viticoltori e dal suo presidente Alberto Marsetti, e finanziata da uno specifico articolo della legge Valtellina che mira alla "standardizzazione, valorizzazione e promozione dei prodotti agricoli locali".

«Un incontro interessante - ribadisce Girola - perché oltre a rendere noti i viticoltori più piccoli e l'arte di produrre il vino serve a far conoscere meglio il nostro territorio. La nostra scuola si occupa di turismo e il turista vuole mangiare e bere bene ma anche trovare un territorio curato. Guai allora se i viticoltori abbandonassero le vigne». La lezione dunque non è solo enogastronomica. L'alberghiero sforna infatti ogni anno dei veri esperti che oltre a saper trattare con disinvoltura le derrate alimentari sanno accogliere e consigliare i turisti.

Li sanno - diremmo con una punta di simpatia - prendere per la gola e far innamorare alla pazzia della nostra terra e della nostra cultura.

tato soprattutto sul vino valtellinese».

L'incontro con i piccoli produttori, che sarà seguito nei prossimi mesi da una visita alle cantine, è stato una grande occasione per conoscere la qualità del vino locale che pur vantando l'etichetta Docg non è sempre noto come si meriterebbe.

E si sa, solo conoscendolo si può apprezzarne le qualità e consigliarlo durante una