

Viticultura, progetti sperimentali e nuovi percorsi per gli studenti

Mammi: «Lo scambio di competenze è un arricchimento per il territorio»
Collaborazione del Gruppo Caviro

FAENZA

Il dialogo, l'interazione e la collaborazione tra scuola e lavoro scaturiscono in innovazione per l'industria e i suoi prodotti, e formano gli studenti in esperti del domani. Questi i concetti al centro del convegno "Formazione e innovazione in viticoltura, radici per il futuro" che si è svolto ieri mattina all'Istituto Persolino-Strocchi di Faenza, in collaborazione con il Gruppo Caviro, da tempo al fianco della scuola di Agraria. Uno storico legame fu avviato nel 2012, scaturito poi nel protocollo "A scuola di vite" nel 2018.

All'incontro, molto partecipato e trasmesso anche in streaming a beneficio degli studenti, erano presenti i vertici di Caviro e della scuola, e hanno partecipato anche l'assessore regionale all'Agricoltura Alessio Mammi e il sindaco Massimo Isola.

Di grande valore i contenuti del protocollo d'intesa, in cui rientra la gestione della cantina sperimentale "Leonardo da Vinci", dove vengono vinificate le uve che

Caviro coltiva in un vigneto sperimentale, ma anche i percorsi formativi in pieno campo e nei laboratori di Caviro. Inoltre fin dal 2012 nei terreni coltivati dagli studenti sono impiegati i composti organici prodotti da Enomondo, società del Gruppo Caviro che si occupa di economia circolare.

«Sin dalla nascita - ha affermato Carlo Dalmonte, presidente Gruppo Caviro - abbiamo cercato di ottimizzare ogni singolo elemento della nostra filiera e oggi siamo un modello riconosciuto di economia circolare, che contempla proprio un percorso di massima valorizzazione della materia prima, per creare valore aggiunto su ampia scala. Per noi però economia circolare non riguarda solo la materia ma anche il sapere e la cultura: attingere dal sapere del passato, utilizzarlo quanto già fatto e pensato per portarlo ai giorni nostri, valorizzando e sviluppando intuizioni».

Il vigneto sperimentale sorge nei pressi dello stabilimento Caviro di Forlì: qui sono valutati gli uvaggi tipici dell'area romagnola, sono testate le diverse forme di

allevamento della vite e i diversi cloni con l'obiettivo di consigliare i soci agricoltori a compiere scelte ottimali nei nuovi impianti. Oggi queste uve sperimentali sono vinificate dagli studenti appunto nella cantina "Leonardo".

«È un'attività pratica iniziata proprio nel periodo Covid - spiega Rosa Prati, responsabile area Ricerca e Sviluppo di Caviro - : grazie al supporto del personale scolastico, siamo riusciti a ottenere buoni risultati già nel 2020, e gli studenti sono stati parte integrante di questo processo».

Caviro e Persolino insieme hanno inoltre avviato percorsi per le Competenze trasversali e l'Orientamento (ex alternanza scuola lavoro); quest'anno tre studenti (Umberto Caroli, Febe Tampellini e Pietro Spazzoli) hanno seguito le fasi produttive: «Un'esperienza di alternanza formativa alla responsabilità, all'applicazione di quanto appreso, tesa a concretizzare in un sistema reale la didattica scolastica» ha rimarcato Romana Selli, responsabile di sede del Persolino-Strocchi.

L'assessore Mammi ha sottolineato «l'estremo interesse e importanza per il nostro territorio di alleanze scuola-lavoro: la sperimentazione sul campo, le tecniche innovative, lo scambio di competenze sono un grande arricchimento per gli studenti». **FD.**



In alto, l'assessore regionale Mammi e gli altri relatori al convegno di ieri. Qui sopra, alcuni degli studenti che hanno partecipato all'iniziativa foto mmph