

CCIIAA; L' Agrario "De Sanctis" con bottiglie celebrative di vino per EXPO 2015

Comunicato - 08/05/2015 - Milano - www.cinquerighe.it

Milano. Una scuola che viene dal passato e si proietta nel futuro. Tra le eccellenze irpine presenti ad Expo Milano non poteva mancare l'Istituto Tecnico Agrario "Francesco De Sanctis", la seconda scuola di enologia piú antica d'Italia con i suoi 136 anni di storia che, per l'occasione, realizzerá di un'etichetta speciale che sará apposta sulle bottiglie di vino prodotte dalla scuola per celebrare la partecipazione ad Expo 2015. La cantina didattica e il titolo dell'evento che sará presentato a Piazza Irpinia nella giornata di domani, 9 Maggio. In Piazza Irpinia presentiamo le attivitá di una scuola-azienda - spiega il dirigente scolastico Pietro Caterini -, in cui gli alunni acquisiscono le competenze nel fare il prodotto vitivinicolo da vendemmia a imbottigliamento. E' una scuola di concezione moderna la nostra, dove gli alunni hanno l'opportunitá di entrare direttamente nel mondo del lavoro, attraverso un canale agroalimentare di sfruttamento di prodotti tipici irpini di eccellenza. La nostra scuola vanta una storia antichissima di scuola enologica, in quanto fondata nel 1878 dall'allora ministro irpino Francesco De Sanctis che, all'epoca, ebbe l'intuizione di dare vita ad un'Istituzione che sfruttasse il territorio irpino e la sua vocazione vitivinicola. Oggi - conclude Caterini - riprendiamo quel concetto con moderne strumentazioni, per favorire l'occupazione dei giovani nel mondo vitivinicolo. Due i momenti in cui si articola il programma, che sará declinato sia in italiano che in lingua inglese. Si comincia alle 15 con la professoressa Luisa Santucci che illustrerá la storia della scuola enologica di Avellino, le cui origini risalgono al 1879. Toccherá poi al dirigente scolastico Pietro Caterini sottolineare le peculiaritá della "scuola-azienda", in cui si produce vino dalla raccolta all'imbottigliamento, attingendo dalle conoscenze e competenze direttamente sul campo degli alunni frequentanti la scuola. Il secondo momento di confronto ci sará, invece, alle 17, con le relazioni del professore Antonio Stornaiuolo, direttore dell'azienda scolastica, che illustrerá le caratteristiche organolettiche dei vini e del brandy d'eccellenza prodotti dalla scuola; e della professoressa Costantina Glave che parlerá del rapporto tra il vino ed il benessere fisico. Protagonisti in Piazza Irpinia saranno anche gli allievi del "De Sanctis" che, indossando la divisa dell'istituto, accoglieranno in Piazza Irpinia i visitatori presentando loro i vini ed il brandy prodotti dalla scuola enologica avellinese.

Comunicato - 08/05/2015 - Milano - www.cinquerighe.it