

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2691 del 07/11/2018

La lectio magistralis del prof. Stefano Mancuso per festeggiare l'inizio dei corsi scolastici e universitari del campus di S. Michele all'Adige

Viti-enologia, alla Fondazione Mach una filiera formativa completa

Dalla scuola superiore -professionale e tecnica- al corso post-diploma per enotecnico, per finire con il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia e il dottorato del Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (C3A): nel campus della Fondazione Edmund Mach, grazie al Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (C3A) costituito con l'università di Trento, è presente una filiera formativa che potenzialmente copre 14 anni di studi nel campo viticolo-enologico.

Oggi pomeriggio, in un'aula magna gremita, è stato festeggiato l'inizio dei corsi scolastici e universitari 2018/2019 con una lectio magistralis tenuta da un ospite d'eccezione: Stefano Mancuso, professore ordinario al Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente dell'Università di Firenze, dove ha fondato e dirige il Laboratorio Internazionale di Neurobiologia Vegetale. Al termine è stata inaugurata la rinnovata cantina didattica.

“Piante e animali – ha detto il professor **Stefano Mancuso** agli studenti delle superiori e dell'università riuniti in aula magna - rappresentano due mondi diversi e per molti aspetti opposti. Le piante sono lente, gli animali veloci, le piante sono statiche, gli animali mobili, le piante producono materia, gli animali la consumano. Fra questi due poli opposti oscilla la vita del pianeta. Conosciamo molto di ciò che riguarda gli animali, nulla di ciò che riguarda le piante. Eppure – ha proseguito - le piante sono la vita del pianeta, rappresentando la quasi totalità della massa vivente, mentre gli animali con la loro minuscola percentuale di biomassa appaiono del tutto irrilevanti. I meccanismi, i comportamenti, la difesa, la comunicazione, le strategie di espansione, la resistenza, l'organizzazione, la stessa evoluzione, tutto segue nelle piante una propria via originale e 'sostenibile' che non possiamo più permetterci di ignorare”.

Il presidente della Fondazione Mach, **Andrea Segrè**, ha aperto la lectio magistralis sottolineando l'unicità dell'offerta formativa costruita negli anni a S. Michele all'Adige. “Formiamo gli studenti a 360°: potenzialmente arrivano da noi a 14 anni come matricole delle superiori e possono concludere con il dottorato. Puntiamo su una proposta articolata su più 'livelli', che funziona sia in modo sinergico sia alternativo, permettendo di definire figure professionali distinte. Il nostro valore aggiunto è l'unicità della comunità della didattica, della ricerca e del trasferimento tecnologico, tre ecosistemi che si integrano e fanno sinergia”.

“La viticoltura e l'enologia – ha spiegato il rettore dell'Università di Trento, **Paolo Collini** - sono da sempre settori strategici per il Trentino. Fino a pochi anni fa l'Università su questi temi si era tenuta ai margini. Oggi invece, grazie al progetto avviato con la Fondazione Edmund Mach, l'Ateneo partecipa da protagonista riconoscendo nell'importanza economica dell'agricoltura anche un valore di presidio per la comunità. Con il C3A la collaborazione a livello territoriale si arricchisce di un tassello importante, quello dell'innovazione nella ricerca e nell'alta formazione, orientate a dare valore alla qualità e alla sostenibilità. Siamo orgogliosi di ciò che siamo riusciti a fare in così breve tempo come sistema provinciale della ricerca. E siamo fiduciosi che questo comparto non soltanto offrirà nuove occasioni di sviluppo per la stessa Università, con il rafforzamento delle iniziative didattiche e di ricerca, ma porterà anche ricadute all'intera comunità locale”.

Marco Dal Rì, dirigente del Centro Istruzione e Formazione, ha voluto dare evidenza all'eccellenza della Fondazione Mach nell'ambito viti-enologico fin dalle sue origini. "È in questo settore che ci siamo fatti conoscere: nei banchi del corso di studi quinquennale e sessennale, nel corso degli anni, si sono diplomati circa 3 mila studenti con alcune delle menti più brillanti della viti-enologia italiana. Ancora oggi il nostro percorso Enotecnico è l'unico che offre un tirocinio durante l'anno e un altro in Borgogna a fine diploma. La cantina didattica inaugurata oggi è il laboratorio principale di esercitazione continua per formare in maniera specifica le nostre figure professionali, dall'esperto cantiniere all'enotecnico".

La direttrice del Centro Agricoltura Alimenti Ambiente, **Ilaria Pertot**, ha fatto un bilancio sul corso di laurea in Viticoltura ed Enologia. "Con l'attivazione del terzo anno, ora siamo a regime. Il corso sta riscuotendo un grosso interesse, con ben 480 ragazzi che hanno fatto il test di accesso. Quest'anno prevediamo anche l'attivazione del corso di dottorato 'Agrifood and environmental sciences', frutto anch'esso della stretta collaborazione tra l'Ateneo e FEM. Il dottorato nasce da sollecitazioni provenienti dal mondo del lavoro e intende formare una nuova figura di ricercatore che possieda le competenze scientifiche e di ricerca di base utili allo sviluppo di strategie e modelli che permettano l'integrazione tra sistemi sociali, naturali e produttivi per uno sviluppo sostenibile".

La nuova cantina didattica: un gioiello per la formazione viti-enologica.

Dopo due anni di lavori, mercoledì 7 novembre è stata inaugurata la rinnovata cantina didattica della Fondazione Edmund Mach. La struttura, con una superficie di circa 200 metri quadrati, è stata allestita secondo i più innovativi criteri della didattica, con impianti ad hoc per favorire l'apprendimento dei ragazzi senza sacrificare la produttività. Essa permette di seguire con gli studenti l'intera filiera viti-vinicola, a partire dalla gestione del vigneto didattico adiacente, la raccolta, passando per l'incantinamento, le fasi di pigiatura, mostatura e, infine, l'imbottigliamento.

"Abbiamo riqualificato a fini didattici, pratico e applicativi una parte di edificio che, storicamente, aveva una destinazione agricola produttiva. Gli studenti dei corsi di viticoltura ed enologia, di trasformazione dei prodotti agricoli, di livello secondario superiore, universitario o equipollente, svolgeranno in uno spazio ad hoc e più funzionale le attività che finora erano state accolte nella cantina aziendale o in altri siti della Fondazione che, per aspetti normativi, di sicurezza e logistici, oggi non sono più praticabili", ha spiegato il direttore generale, **Sergio Menapace**.

Il fiore all'occhiello della struttura sono la batteria di serbatoi di varie volumetrie termocondizionati e gestibili singolarmente con un software dedicato. "Per gli allestimenti aggiuntivi - ha aggiunto il direttore generale - sarà favorita una collaborazione con le aziende produttrici di impiantistica per avvicinare gli studenti al mondo enologico e, contestualmente, testare in modo sperimentale i macchinari più all'avanguardia del settore".

La cantina didattica, che completa l'offerta enologica targata FEM assieme alla cantina di microvinificazione – dedicata alla ricerca – e alla cantina aziendale, è già stata utilizzata con successo durante la vendemmia 2018 da ragazzi e ragazze della formazione professionale, dell'istruzione secondaria tecnica e del corso enotecnico. In futuro sarà possibile coinvolgere in progetti specifici anche i frequentanti del corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia. Sempre negli spazi della cantina prossimamente sarà allestito anche il birrifico didattico.

(lg)

Fotoservizio UniTrento e Filmato FEM

A breve saranno disponibili le interviste -audio video e foto inaugurazione cantina didattica

()