

# Università, 50 aspiranti enologi «pierre»

## *Al Cerletti ha preso il via il corso per il diploma in Viticoltura*

**CONEGLIANO.** Sono quasi una cinquantina gli aspiranti enologi a Conegliano, professione di grande prestigio sempre più richiesta da un settore che punta alla qualità. Ventisette sono i pionieri del nuovo diploma universitario in Viticoltura ed Enologia istituito al «Cerletti» dalla facoltà di Agraria di Padova, che dal prossimo anno diventerà corso di laurea triennale in «Scienze e tecnologie viticole ed enologiche». Altri venti sono invece gli studenti che frequentano la Scuola Diretta a Fini Speciali in «Tecnica enologica», biennio istituito otto anni fa come proseguimento del sesto anno di specializzazione in enologia dell'Istituto Tecnico Agrario «Cerletti». Anche loro per il 2001-2002 potranno conseguire la laurea triennale.

Le lezioni sono iniziate già il 23 ottobre. Una scommessa, il nuovo corso di laurea, nato dalla sinergia tra Università di Padova e Provincia di Treviso. Il nuovo polo scientifico che sta nascendo al Cerletti di Conegliano è collegato con Agripolis, il complesso di Legnaro sede della Facoltà di Agraria, dell'agenzia della Regione Veneto Agricoltura, dei dipartimenti di veterinaria e agraria e dell'istituto zooprofilattico sperimentale.

«Il nuovo centro di Conegliano - spiega il preside della facoltà di Agraria dell'Università di Padova Giovanni Bittante - già dotato delle strutture provinciali di laboratorio come il vigneto e la cantina didattica, si amplierà tra pochi mesi con il laboratorio, in

costruzione, di enologia e distillazione finanziato da Veneto Agricoltura. C'è poi la collaborazione dell'Istituto Sperimentale di Viticoltura e la Fondazione per la viticoltura e enologia della Provincia integrata con il mondo produttivo». Per quest'anno gli studenti si divideranno tra la sede di Conegliano, i laboratori di informatica a Vittorio Veneto (utilizzati anche dal diploma in tecniche forestali) e la sede di Legnaro vicino a Padova per le esercitazioni e i laboratori. Il piano di studi prevede, secondo la normativa di recente approvazione, un totale di 180 crediti formativi. Il triennio di studi alterna lezioni teoriche, laboratori e attività pratiche. «Formiamo una figura professionale che risponde alle esigenze del mercato - commenta il preside Bittante - un tecnico enologo esperto anche in marketing, in pubbliche relazioni, in grado di svolgere tutte le mansioni organizzative e tecnico-gestionali nel settore».

Una delle finalità dell'università a Conegliano sarà quella di promuovere la formazione continua, seminari e master aperti ai produttori.

(Michela Santi)

### GLI STUDENTI

## «Per noi un futuro da consulenti»

**CONEGLIANO.** Ore 11 lezione di fisica nell'aula al terzo piano del «Cerletti». Gli studenti del nuovo corso di laurea chiacchierano. «Voglio affermarmi come consulente enologico - confessa Margherita Soriato, 24 anni, originaria di Verona dove la sua famiglia ha un'azienda vinicola - e penso che questo corso di laurea sia il passaggio obbligato per chi vuole fare questa professione». Margherita si è appena trasferita a Treviso perché si sta per sposare, ma coltiva una passione ereditaria.

«Ho lavorato per tre anni nell'azienda di famiglia - aggiunge - il settore vinicolo ha ottime prospettive, il vino resta tra i sapori più amati dalla gente». Renzo Dalla Valle viene addirittura da Marostica, ha 35 anni, studia e lavora. «Sono operatore alle macchine di control-

lo numerico di una ditta metalmeccanica - dice - il datore di lavoro mi dà la possibilità di frequentare. Mi piace studiare e la produzione del vino mi appassiona. Ho il diploma di grafico pubblicitario e sogno di diventare direttore di una azienda vitivinicola. Come tale dovrò vendere e potrò utilizzare anche la mia esperienza pubblicitaria. Il vino mi affascina perché è un prodotto che non si può inventare dall'oggi al domani, richiede cura e competenza». Segue invece il richiamo del sentimento Filippo Sartor, 25enne di Montebelluna, ritornato sui banchi dopo due anni di lavoro come enotecnico. «Mio nonno, che non ho consociuto, era un enotecnico, apprezzato in tutto il circondario - spiega - forse ho ereditato da lui la passione». (m.s.)