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. 927 del 24/04/2015

Il concorso enologico nazionale per istituti agrari entra nel vivo; oggi le premiazioni

"BACCO E MINERVA", LA VITICOLTURA DEL FUTURO NELLE MANI DEI GIOVANI

Settanta vini in concorso, 60 studenti e altrettanti dirigenti e docenti provenienti da 35 scuole agrarie italiane: il concorso "Bacco e Minerva", ospitato dalla Fondazione Mach, è entrato nel vivo con il mercatino "La corte del tipico". Ieri la hall del Palazzo della Ricerca e della Conoscenza ha ospitato i prodotti delle scuole agrarie più rinomate d'Italia e quelli a chilometro zero di Campagna Amica. Durante il convegno "Nutrire il pianeta: sovranità alimentare, agricoltura familiare e locale", gli esperti hanno approfondito il legame tra scuole agrarie e territorio. Ieri sera anche la cena di gala organizzata in collaborazione con la Scuola alberghiera di Ossana, mentre oggi si terranno le premiazioni del concorso e il convegno conclusivo sulla cooperazione agricola.-

Settanta vini in concorso, 60 studenti e altrettanti dirigenti e docenti provenienti da 35 scuole agrarie italiane: il concorso "Bacco e Minerva", ospitato dalla Fondazione Mach, è entrato nel vivo con il mercatino "La corte del tipico". Questa mattina la hall del Palazzo della Ricerca e della Conoscenza ha ospitato i prodotti delle scuole agrarie più rinomate d'Italia e quelli a chilometro zero di Campagna Amica. Durante il convegno "Nutrire il pianeta: sovranità alimentare, agricoltura familiare e locale", gli esperti hanno approfondito il legame tra scuole agrarie e territorio. Stasera è in programma la cena di gala organizzata in collaborazione con la Scuola alberghiera di Ossana mentre domani, venerdì 24 aprile, si terranno le premiazioni del concorso e il convegno conclusivo sulla cooperazione agricola.
La 14' edizione del concorso enologico "Bacco e Minerva", patrocinata da Expo e ospitata dalla Fondazione Mach, è stata un vero successo. Dopo mesi di preparativi, ieri, mercoledì 22 aprile, a San Michele all'Adige sono arrivate le delegazioni di 35 scuole agrarie selezionate tra le migliori d'Italia. Una sessantina di studenti, accompagnati da altrettanti dirigenti e professori, si sono sfidati a suon di calici per ottenere l'ambito riconoscimento dedicato ai vini, il premio "Bacco", e quello legato alla valorizzazione dei prodotti locali, il premio "Minerva". I ragazzi, inoltre, hanno avuto l'opportunità di testare le loro doti sensoriali, degustando i 70 vini in concorso per selezionare il podio di "Bacco Giovani". Dopo la valutazione della commissione, oggi nell'aula magna dell'Istituto Agrario saranno annunciati i vincitori della competizione.
Ieri nella hall del Palazzo della Ricerca e della Conoscenza i ragazzi degli istituti tecnici e professionali per l'agricoltura hanno messo in mostra i loro prodotti più pregiati: mozzarelle campane, biscotti sardi, olio di oliva pugliese e, soprattutto, decine di bottiglie di vino. "Bacco e Minerva" è stato anche è una preziosa occasione di confronto tra i più importanti istituti tecnici e professionali per l'agricoltura, come quelli di Conegliano, Alba, Fermo, Cividale del Friuli e Avellino e per questo è stato promosso dal Ministero dell'Istruzione Università e Ricerca (Miur). L'ispettore del Ministero dell'Istruzione Ettore Acerra ha elogiato pubblicamente la Fondazione Mach per l'egregio lavoro svolto dai tre Centri – il Centro Istruzione e Formazione, il Centro Ricerca Innovazione e il Centro Trasferimento Tecnologico -, erigendolo ad esempio per il resto d'Italia.
Mercoledì sera, durante la cerimonia di inaugurazione di "Bacco e Minerva", sono stati consegnati i riconoscimenti agli studenti di San Michele all'Adige che, a inizio aprile, hanno partecipato al Campionato Europeo del Vino a Neuburg. In Austria i ragazzi del Centro Istruzione e Formazione hanno sfidato 33 scuole europee in diverse prove di viticoltura ed enologia. Andrea Antonelli, del corso per enotecnici, si è classificato terzo su 66 partecipanti, salendo sul gradino più alto del podio nella prova di squadra in coppia

con il compagno di classe Daniele Caracristi e anche nella sfida di viticoltura. In generale la scuola di San Michele all'Adige è stata quella che ha portato a casa più medaglie, ben quattro. (l.g.)
http://goo.gl/aHVShv -

()