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. 2941 del 19/11/2019

Oggi alla FEM cerimonia di apertura dei corsi formativi in ambito viticolo ed enologico con l'assessore Zanotelli

Inaugurata con le "Olimpiadi" la filiera formativa viticolo-enologica di San Michele

Le "Olimpiadi viti-enologiche" hanno inaugurato, oggi, a San Michele, i corsi di studio del Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach e del Centro Agricoltura Alimenti Ambiente congiunto con l'Università di Trento, vale a dire il corso per enotecnico e il corso di laurea in viticoltura ed enologia.
"Grazie al sinergismo tra la Fondazione Mach e l'Università di Trento abbiamo in Trentino un percorso formativo completo nel settore agro-alimentare e ambientale: dalla scuola secondaria fino al dottorato di ricerca internazionale". Parole del presidente Andrea Segrè, intervenuto in apertura con il rettore dell'Università di Trento, Paolo Collini, e l'assessore provinciale all'agricoltura, foreste, caccia e pesca, Giulia Zanotelli. E' seguita la Lectio Magistralis di Franco Marzatico, Soprintendente per i Beni Culturali presso la Provincia di Trento, focalizzata sulla cultura del vino nel mondo antico. Poi è stata la volta della presentazione del corso per enotecnico del Centro Istruzione e Formazione FEM con il dirigente Ivano Artuso, e dell'offerta formativa del C3A con l'intervento della direttrice Ilaria Pertot, e la contestuale premiazione dei vincitori delle "Olimpiadi Viti Enologiche", una serie di prove di abilità e conoscenza che hanno visto sfidarsi 64 studenti del corso di laurea e del corso per enotecnico in squadre miste.

"Il grande valore aggiunto della nostra realtà – ha proseguito Segrè - è però quello di essere un ecosistema unico dove attori diversi si parlano, condividono e arricchiscono le reciproche conoscenze e competenze. Non solo garantiamo che i nostri giovani si formino nel contesto produttivo reale grazie al legame con le aziende, ma la ricerca, contribuendone alla formazione, può contare su figure professionali consapevoli e recettive all'innovazione. Saranno i nostri stessi studenti e studentesse, nel momento in cui entreranno nel mondo del lavoro a portare dall'interno i cambiamenti necessari a mantenere la competitività del nostro territorio".
"La giornata in cui si dà ufficialmente inizio all'attività è sempre un momento in cui si guarda avanti – ha spiegato il rettore Paolo Collini-. Soprattutto guardiamo ai ragazzi e alle ragazze che affollano questa sala e che sono un po' il contenuto di questa giornata. È soprattutto per loro che oggi sottolineiamo quello che stiamo facendo, ciò che abbiamo fatto e quello che vogliamo fare. Credo sia importante per loro avere la consapevolezza che c'è un grande investimento su di loro, così come loro fanno un investimento di anni molto preziosi per la loro vita. Credo che questi investimenti possano portare a grandi risultati per questo territorio, per loro stessi prima di tutto e anche per la comunità intera".
"Oggi si inaugura un nuovo percorso per diversi giovani che ci auguriamo, saranno i futuri tecnici, la futura classe dirigente, i futuri agricoltori, che garantiranno competitività e importanza alla nostra agricoltura - ha spiegato l'assessore Giulia Zanotelli-. Formazione che si sposa anche con la ricerca e quindi un costante punto di riferimento all'innovazione, uno degli elementi sui cui la Giunta sta ragionando. Auguro quindi un buon futuro a questi giovani, certa che resteranno sul territorio per garantire un salto di qualità al futuro dell'agricoltura trentina".

Il soprintendente Franco Marzatico ha parlato del vino come di un elemento connotativo della nostra cultura e civiltà. Il territorio trentino è nominato attraverso i suoi popoli, i Reti, soprattutto in base alla presenza del vino, che è anche testimoniato da oggetti archeologici, ma soprattutto il vino e il suo consumo è anche un elemento connotativo della socialità e del rapporto tra mondo Mediterraneo, Alpi e area transalpina.

Le **Olimpiadi vitienologiche** hanno visto sfidarsi presso il Palazzo della Ricerca e della Conoscenza gli studenti del Centro Istruzione e Formazione e del Centro Agricoltura Alimenti Ambiente una serie di prove di conoscenza e abilità in ambito viti-enologico. Si tratta di uno strumento di didattica innovativa che grazie ad una competizione fra squadre mira a stimolare il lavoro di gruppo e la rielaborazione di quanto appreso a lezione. I ragazzi dovevano risolvere dei quesiti tecnico-scientifici. Le squadre, miste, erano composte da 8 studenti e studentesse del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia e del corso di Enotecnico. La squadra vincitrice ha ricevuto una cassetta professionale di accessori per la degustazione del vino, ma tutti i partecipanti avranno l'opportunità di effettuare un viaggio di studio per conoscere le tecniche più avanzate di un'importante realtà viti-enologica italiana.

L'offerta formativa in campo viticolo-enologico: dal corso per enotecnico al corso di laurea per arrivare al dottorato

Il dirigente del Centro Istruzione e Formazione Ivano Artuso ha illustrato il percorso formativo per enotecnico, con i suoi 25 studenti all'anno. Il corso post-diploma annuale prepara i tecnici di cantina, laboratorio (microbiologia e chimica), con competenze nelle consulenze viticole-enologiche. Il conseguimento del titolo consente l'iscrizione all'Associazione di categoria Assoenologi. Il Corso, che prevede otto settimane di tirocinio, raccoglie l'eredità del precedente corso sessennale attuabile solo dalle scuole ad indirizzo enologico che la riforma dei cicli della scuola ha trasformato a partire dall'anno 2014-2015 andando a portare in tutte le scuole la maturità al quinto anno. Il Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Mach crede fermamente in questo nuovo percorso didattico e ha investito in: risorse umane, spazi, una nuova cantina didattica e laboratori al fine di permettere, ai frequentanti il corso, l'acquisizione di conoscenze, competenze ed abilità all'altezza delle richieste del mondo operativo e della ultracentenaria storia dell'ente.

La direttrice del C3A, Ilaria Pertot, ha parlato della didattica innovativa del corso di laurea in viticoltura ed enologia e dei nuovi modi di fare lezione: non solo lezioni frontali, ma anche learning by doing, problem solving, challenge-based learning, team working e sviluppo di progetti di ricerca e sperimentazione sulla base di domande scientifiche poste da aziende e ricercatori. Pertot ha sottolineato il grande successo del corso che ha visto ben 551 candidature al test di ammissione per un corso che prevede un massimo di 75 posti. Il corso quest'estate ha visto il primo diplomato secondo la nuova formula di doppia laurea con la Hochschule Geisenheim University, in Germania). Grande interesse anche per il corso di laurea magistrale in Meteorologia ambientale attivato nel 2018 dall'Ateneo di Trento con l'Università di Innsbruck e proposto in lingua inglese, con 18 iscritti e iscritte selezionati/e quest'anno tra 39 domande. Completa poi la filiera formativa il corso di dottorato in Agrifood and Environmental Sciences (Scienze agroalimentari e ambientali), appena istituito dall'Università di Trento in convenzione con la Fondazione Edmund Mach, dove si contano 24 studenti e studentesse selezionati/e tra quasi 100 candidature provenienti da tutto il mondo.

Il corso di laurea triennale in viticoltura ed enologia, come tutta l'offerta formativa C3A-CIF, è un percorso didattico altamente innovativo, che basa sul concetto di learning by doing (imparare facendo), infatti su un totale di 1680 ore di lezione ben 170 sono effettuate in laboratorio, vigneto e cantina in forma di esercitazioni pratiche di campo e vinificazione. Inoltre 240 ore sono dedicate al tirocinio in azienda dove gli studenti possono mettere in pratica quanto imparato nella teoria. A questo si affianca il lavoro di tesi in cui gli studenti sono chiamati a rispondere ad una domanda scientifica con una ricerca o una sperimentazione svolta in un vigneto, in laboratorio o in cantina.

L'offerta didattica del C3A e del CIF comprende:

Tipologia	Durata	N° massimo studenti	Figura professionale
Corso post-diploma per "Enotecnico"	Un anno	25 posti/anno	Tecnici di cantina e laboratorio (microbiologia e chimica) e per consulenze viticole-enologiche
Laurea triennale in	Tre anni, possibilità di	75 posti/anno	Enologi, tecnici e consulenti del

viticoltura ed enologia	doppio titolo con l'Università di Geisenheim		settore viti-enologico
Laurea magistrale in meteorologia ambientale	Due anni, di cui un semestre presso l'Università di Innsbruck, doppio titolo	25 posti/anno	Previsori meteo ed esperti di analisi, simulazioni e misurazioni atmosferiche e ambientali
Laurea magistrale in agri-food innovation management	Due anni, in corso di accreditamento	25 posti/anno	Manager dell'innovazione nel settore Agroalimentare
Dottorato in Scienze agroalimentari ed ambientali	Tre anni, di cui fino a 6 mesi all'estero	24 posti/anno	Ricercatori nel settore agroalimentare e ambientale

Fotoservizio e filmato FEM

Interviste:

Andrea Segrè: https://www.youtube.com/watch?v=IVYVJTo3kuE&feature=youtu.be

Paolo Collini: https://www.youtube.com/watch?v=dAEc1Q35C30&feature=youtu.be

Assessore Giulia Zanotelli: https://www.youtube.com/watch?v=o60oJ8P546o&feature=youtu.be

Ivano Artuso: https://www.youtube.com/watch?v=bp8hSozCk2k&feature=youtu.be

Ilaria Pertot: https://www.youtube.com/watch?v=-bRTCDkb7RY&feature=youtu.be

Franco Marzatico: https://www.youtube.com/watch?v=Gp0mxhQLhOE&feature=youtu.be

(sc)