

COMUNICATO n. 837 del 10/04/2017

## FEM a Vinitaly, presentato l'accordo con Banfi e premiati i vincitori del 1° concorso Teroldego e Lagrein

**Oggi a Vinitaly la Fondazione Edmund Mach è stata protagonista di due eventi legati al settore vitienologico locale e nazionale: la presentazione dell'accordo con Banfi di sviluppo e cooperazione tecnologica nel campo del miglioramento varietale viticolo, che prevede la creazione di un campo sperimentale in Toscana di varietà selezionate dall'attività di miglioramento genetico FEM, e nel Padiglione Trentino, la premiazione dei vincitori alla presenza del presidente Andrea Segrè del 1° concorso sui vini Teroldego e Lagrein che si è svolto nei giorni scorsi, a San Michele, con 90 vini in gara di 55 aziende della regione**

“Con la firma di questo accordo si consolida un rapporto di collaborazione con un'azienda che ha una forte propensione all'innovazione e ricerca, in un'areale viticolo italiano importante e al contempo si contribuisce a far conoscere e valorizzare la qualità del lavoro di miglioramento genetico e varietale in campo viticolo svolto da FEM”. E' il commento del direttore generale Sergio Menapace all'accordo di sviluppo e cooperazione tecnologica di FEM con Banfi. Si tratta di 6750 barbatelle che verranno collocate in due impianti di due ettari ciascuno nel comune di Montalcino, dove l'azienda Banfi dispone di 2800 ettari di proprietà. Si tratta di varietà derivanti da incroci di Vitis vinifera tolleranti alla botrite. Nell'impianto saranno messe a dimora anche altre varietà prodotte dalla ricerca di San Michele: precisamente 900 barbatelle di Iasma Eco 1 e 900 barbatelle di Iasma Eco 2 già iscritte nel registro nazionale delle varietà di vite per vino, che Banfi testerà in campo per valutarne le potenzialità enologiche e per ottenere l'iscrizione nell'elenco dei vitigni per l'impianto di vigneti in Toscana.

Accanto al direttore generale, **Sergio Menapace**, sono intervenuti oggi presso lo stand della azienda toscana anche il direttore generale, **Enrico Viglierchio**, il professor **Attilio Scienza**, docente dell'Università degli Studi di Milano, che ha ripercorso le tappe dell'attività di miglioramento genetico svolto a San Michele, **Rudy Buratti**, direttore enologo Banfi nonché ex studente di San Michele che lavora nell'azienda toscana da oltre trent'anni e **Gianni Savelli**, direttore agronomo. L'obiettivo dell'accordo è creare un vigneto sostenibile, riducendo l'input chimico in campagna.

**Primo concorso sui vini del territorio.** Sempre oggi, presso lo stand FEM, si è svolta la cerimonia di premiazione del primo concorso “ENOfecnico valorizzazione VINItterritorio”, promosso dal Centro Istruzione e Formazione con l'obiettivo di valorizzare e promuovere la qualità del vino Teroldego Rotaliano DOC e dei vini Lagrein Trentino DOC e Lagrein Südtirol – Alto Adige DOC con le loro peculiarità territoriali. I vini delle aziende partecipanti sono stati valutati da esperti enologi, enotecnici, sommelier e giornalisti del settore sia locali che provenienti dal resto d'Italia. L'evento si proponeva, allo stesso tempo, come opportunità didattica per gli studenti del corso enotecnico per iniziare a prendere confidenza con i vini prodotti nel territorio Trentino - Alto Adige/Südtirol e con le aziende produttrici.

Sono intervenuti alla cerimonia il senatore **Franco Panizza**, il presidente FEM, **Andrea Segrè**, il direttore generale FEM, **Sergio Menapace**, il presidente del Consorzio vini del Trentino, **Bruno Lutterotti** e il direttore generale, **Graziano Molon**. Organizzato dal Centro Istruzione Formazione della Fondazione Edmund Mach e autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, il concorso focalizzato quest'anno sui vini autoctoni Teroldego e Lagrein, ha visto partecipare 55 aziende e 90 vini ed è stato realizzato in collaborazione con i tre comuni della Piana Rotaliana: San Michele, Mezzacorona, Mezzolombardo. E' la prima edizione, ma raccoglie l'eredità della Rassegna Teroldego svolta lo scorso anno

dedicata al Teroldego Rotaliano DOC e Teroldego IGT. In gara c'erano 32 etichette di Teroldego Rotaliano DOC, 29 Lagerin Trentino e 29 Lagrein Alto Adige. “È importante legare la qualità al territorio –ha spiegato il Presidente Segrè-. Partiamo dalla scuola per mettere a disposizione del territorio le competenze che trovano un unicum nella Fondazione. I ragazzi sono il nostro futuro e il futuro di un settore strategico per l'Italia”. Il presidente Lutterotti ha sottolineato l'importante ruolo della formazione FEM ma anche l'attività di collaborazione tra l'ente di San Michele e il mondo produttivo in un'ottica di sostenibilità.

**Prodotti agroalimentari degli studenti FEM.** Accanto ai vini e distillati prodotti nell'annata 2016 dall'azienda agricola, presso lo stand FEM erano presenti anche gli studenti del corso agroalimentare della formazione professionale che hanno presentato con i loro docenti alcuni prodotti realizzati nei laboratori della scuola.

**Accordo Collegio agrotecnici.** E' stato anche sottoscritto l'accordo tra Fondazione Edmund Mach e il Collegio degli agrotecnici e agrotecnici laureati per il riconoscimento dell'alternanza scuola-lavoro ai fini dell'assolvimento del tirocinio necessario per l'iscrizione all'albo professionale degli agrotecnici e agrotecnici laureati. A firmarlo sono stati il dirigente del Centro Istruzione e Formazione, Marco Dal Rì e il presidente del Collegio nazionale Lorenzo Gallo.