

# Ragazzi delle medie a lezione nei vigneti

**Pontedellolio, visita d'istruzione nell'azienda agricola "Baraccone"**

## PONTEDELLOLIO

● Cinquanta studenti di terza media delle scuole di Pontedellolio hanno visto con i loro occhi cosa significa coltivare la vigna e produrre vino. Qualche giorno fa ed anche nel mese di aprile sono stati accolti all'azienda Baraccone di Andreana Burghazzi nell'ambito del Piano di Sviluppo "ValorinVitis". L'esperienza ha avuto origine dagli interrogativi che si è posto il Gruppo operativo che attua "ValorinVitis" (capofila è il Diproves dell'Università Cattolica diretto dal prof. Stefano Poni) e che si propone di sostenere lo svilup-

po e la sostenibilità della vitivinicoltura piacentina e di far conoscere ai giovani studenti le realtà delle nostre colline. «Il paesaggio delle nostre colline è caratterizzato dai vigneti e il vino è un'eccellenza del nostro territorio - è stata la prima riflessione -; in Valnure abbiamo aziende vitivinicole che hanno negli anni saputo costruirsi un'ottima reputazione a livello nazionale e internazionale. Ma i nostri ragazzi hanno mai visitato un'azienda, parlato con i proprietari, compreso che strada è stata fatta per arrivare ad avere un nome nel mondo del vino? Hanno coscienza del lavoro necessario in vigna e in cantina per arrivare a produrre buone uve e ricavare un vino di ottima qualità e che incontra il gusto di tanti appassionati?». Così



I ragazzi che hanno partecipato alle lezioni nei vigneti

l'esperienza, coordinata dalla società Vinidea srl di Pontedellolio grazie al supporto del PSR 2014-2020 e alla collaborazione delle insegnanti della scuola locale. I ragazzi hanno quindi visitato due volte l'azienda Baraccone: in aprile hanno visto le operazioni di pulizia e spollonatura di un vigneto giovane, oltre alla scacchiatura di un impianto di Barbera; in questi giorni invece hanno assistito alle operazioni di vendemmia

in vigneto e di diraspapigiatura del vitigno Croatina. L'esperienza ha riguardato due filari di Merlot a maturazione avanzata che una volta raccolti sono stati pigiati ed avviati alla fermentazione e macerazioni. Lungo il tragitto tra la scuola e l'azienda, occasione per una sana passeggiata, i ragazzi hanno incontrato anche Silvio Marengoni che ha raccontato la storia della vite a Pontedellolio.

NP

