

L'aceto "nobile" del "Raineri" ora è una realtà



Presentato il prodotto ottenuto dall'Istituto dopo ben 14 anni di lavoro

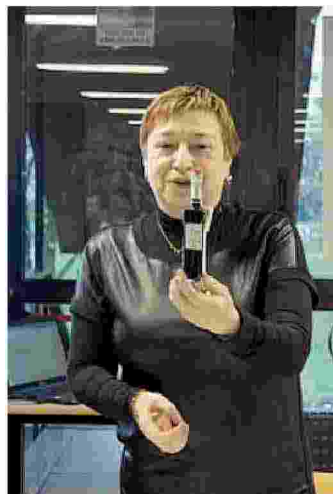
PIACENZA

● Presentato sabato scorso all'Istituto agrario Raineri, l'"aceto nobile", cioè un aceto balsamico prodotto secondo il metodo classico, ottenuto dopo 14 anni di affinamento. Una "vicenda" veramente impegnativa che era partita nell'anno scolastico 2004/05, quando l'allora dirigente Mauro Sangermani e due professori della scuola - Roberto Sbalbi e Paolo Nuvolati - avevano voluto intraprendere una nuova avventura per permettere agli studenti della scuola di conoscere anche questo prodotto.

Così anno dopo anno, l'aceto è stato ottenuto e nelle scorse settimane ha avuto luogo il primo imbottigliamento: sabato scorso finalmente la festa con un evento organizzato ad hoc.

Il percorso - che attualmente è seguito dalla prof.ssa Enrica Belli - ha coinvolto molte generazioni di studenti, primi veri protagonisti del pomeriggio

A tenere a battesimo il prezioso pro-



La dirigente Teresa Andena con una bottiglietta dell'aceto "nobile"

dotta, oltre naturalmente alla dirigente Teresa Andena allo stesso Sangermani e a Roberto Belli, allora vicepresidente della scuola, anche il prof. Gian Maria Beone dell'Università Cattolica - che ha collaborato con l'Istituto a diversi progetti -, l'assessore del Comune di Piacenza Jonathan Papamarengi e Emilio Maldi del Consorzio Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia. Tra le tante testimonianze che hanno ripercorso 14 anni di lavoro,

quella di Marco Paganelli diplomato della scuola e oggi studente dell'Università Cattolica di Piacenza: «Durante gli anni trascorsi in questo istituto - ha raccontato il giovane, ripercorrendo i pomeriggi passati a scuola - ho avuto modo di cogliere diverse opportunità che andavano oltre il consueto curriculum scolastico, ma che mi hanno permesso di appassionarmi, potendo "tastare" con mano anche il mondo produttivo e le sue caratteristiche».

L'aceto prodotto dalla scuola, ha riposato per anni in un locale appositamente predisposto (acetaia) ed è stato imbottigliato in eleganti bottigliette di vetro, poi confezionate in una raffinata scatola di cartone. Oltre a spiegare il percorso produttivo durante il pomeriggio, le oltre 80 persone che hanno partecipato (tra i quali anche diverse famiglie interessate ai percorsi didattici proposti dalla scuola) all'evento sono anche stati "accompagnati" in una degustazione guidata dell'aceto condotta dagli esperti del Consorzio. Inoltre i ragazzi dell'Istituto alberghiero (il campus come è noto oltre all'Istituto agrario e al Professionale agrario, offre anche un istituto professionale alberghiero) hanno offerto un buffet finalizzato a mettere a valore le possibilità di abbinamento dell'aceto nobile con grana, frutta e anche in diversi tipi di insalate.

«L'aceto nobile - ha spiegato la prof.ssa Belli - pur non rappresentando forse uno dei prodotti tipici piacentini, costituisce una vera eccellenza per il nostro territorio regionale e quindi merita di essere valorizzato in un scuola tecnica come la nostra che offre anche un indirizzo enologico». **_Clamol.**

