

GLI ISTITUTI AGRARI A LOCOROTONDO LE LORO ECCELLENZE A "BACCO E MINERVA"

All'IISS Basile Caramia-Gigante di Locorotondo-Alberobello, si è conclusa la **XX Edizione del Concorso Bacco e Minerva 2023** che ha visto la **partecipazione di 35 scuole agrarie ed enologiche** provenienti da tutta Italia.

Un confronto tra vini e oli di elevate caratteristiche organolettiche prodotti dalle scuole partecipanti, che denota il grande lavoro che docenti e alunni stanno realizzando al fine di valorizzare due **prodotti di eccellenza che rappresentano il Made in Italy** del comparto agroalimentare in tutto il mondo.

La commissione di valutazione del **vino**, presieduta dal **Dirigente Nino Menna**, ha valutato 88 vini in base alle seguenti categorie: vini tranquilli DOC e DOCG, vini tranquilli IGT, vini spumanti, vini passiti, vini distillati, vini biologici e vini senza solfiti.

Nella **sezione Olio Evo**, la commissione presieduta dal **dott. Alfredo Marasciulo – Capo Panel**, ha valutato 17 campioni di olio extravergine di oliva di qualità.

Un lavoro di alto livello è stato svolto dalla commissione Bacco Giovani presieduta dal **Dirigente Manfredi Tricca**, costituita da 9 alunni frequentanti l'anno di specializzazione per Enotecnico provenienti dalle Scuole Enologiche storiche di Italia.

Per il Premio Minerva la **commissione presieduta dal Dirigente Girolamo Vignola** ha valutato ben 13 elaborati.



Il Concorso Bacco e Minerva 2023 è stato vinto dall' I.P.S.A.S.R. "PROFAGRI" - SALERNO con il vino Penna Rossa IGP, che avrà il compito di organizzare l'edizione del 2024, mentre la sezione Bacco Giovani è stata vinta dall' I.O. "RIDOLFI-ZIMARINO" di SCERNI (CH). Il concorso Olio Evo è stato vinto, come nella scorsa edizione, dall' I.I.S. "CELSO ULPIANI" di ASCOLI PICENO con il MONOVARIETALE ASCOLANA TENERA. Infine, il Premio Minerva è stato vinto dall' I.I.S. "G.

GARIBALDI" di MACERATA con il progetto dal titolo "Sulla: un alleato sostenibile per l'agricoltura del futuro".

Il Dirigente Scolastico Angelinda Griseta ha ringraziato il **Ministro dell'Istruzione e del Merito, prof. Valditara**, rappresentato dall'**On. Rossano Sasso**, componente della Commissione Cultura della Camera dei Deputati, e il **Ministro dell'Agricoltura**, della sovranità alimentare e delle foreste, **dott. Lollobrigida**, il quale con un videomessaggio ha sottolineato lo stretto legame tra istruzione agraria e alberghiera e sviluppo del territorio.

Fondamentale il supporto del Dipartimento Agricoltura Sviluppo rurale ed Ambientale della Regione Puglia e **dell'Ass. Donato Pentassuglia**, che ha da subito creduto **nell'iniziativa**, sostenendola e consentendo la realizzazione di una manifestazione di qualità.

La sessione tecnica è stata aperta dai presidenti delle reti delle Scuole Agrarie Nazionali ed enologiche **prof.ssa Patrizia Marini, prof. Manuel Penasa e prof.ssa Paola Adami**. A chiusura, importanti i saluti del **Per Agr Mario Braga**, presidente nazionale dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati, del **dott. Massimo Tripaldi** presidente di Assoenologi della Puglia,

Basilicata e Calabria e dalla **dott.ssa Marianna Cardone**, vice presidente Associazione Nazionale Le Donne del Vino, i quali hanno ribadito l'importanza delle figure tecniche del **Perito Agrario e dell'Enotecnico e dell'Enologo** per la promozione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari ed vitivinicole.

Da Bruxelles, in videoconferenza, è intervenuto il **dott. Fabio Cossu- Policy officer at European Commission** – con un intervento tecnico di alto livello dal titolo “Istruzione e formazione professionale per un’agricoltura in transizione”, mentre il prof. Vito Paradiso e la **prof.ssa Laura Rustioni** dell’Università del Salento hanno focalizzato la loro attenzione sulle nuove sfide imposte dai cambiamenti climatici per una viticoltura ed enologia di qualità,



con due interventi dal titolo "L'enologo e la biodiversità: guida ai cambiamenti" e "Viticoltura resiliente: strategie di adattamento per affrontare il cambiamento". Infine, il **prof. Pasquale Crupi** dell’Università Aldo Moro di Bari ha presentato una relazione dal titolo “EVOO e dieta mediterranea: aspetti di sostenibilità nutrizionale, ambientale e sociale”.

Sono stati tre giorni ricchi di contenuti tecnici e di condivisione di buone pratiche, trascorsi

all’insegna della promozione e valorizzazione del territorio.

Il Dirigente scolastico Angelinda Griseta ha concluso ringraziando in **particolare il preside Martino Pastore**, il quale ha avuto un ruolo decisivo nella crescita dell’Istituto e tutto il personale del **Basile Caramia-Gigante di Locorotondo e Alberobello** che come una grande famiglia, con impegno e passione ha consentito l’eccellente riuscita della XX edizione di Bacco e Minerva 2023.

Arrivederci a Salerno!!!