



Il ritorno di “De Felice meets the Wine Makers” tra incontri, testimonianze e storie straordinarie

Enoturismo e non solo al centro dell'iniziativa dell'Iiss catanese, luogo di connessione tra istruzione e lavoro

L' Iiss De Felice Giuffrida Olivetti di Catania ha organizzato nei giorni scorsi la quarta edizione del “De Felice meets Wine Makers”, un evento dedicato all'enoturismo e non solo. Un'intera giornata che ha avuto come obiettivo quello di creare una connessione tra cultura, scuola e territorio e ha visto la presenza di produttori di vino locali e operatori del settore.

La giornata ha previsto inizialmente l'incontro tra gli studenti e molti imprenditori. Un confronto importante durante cui tutti i ragazzi hanno potuto ascoltare diverse testi-

monianze per scoprire varie realtà del nostro territorio. L'Etna, infatti, da diversi anni sta attirando molti turisti grazie all'eccellenza dei vini prodotti su ogni versante e ciò contribuisce anche allo sviluppo del territorio locale e alla conoscenza delle nostre tradizioni. Quella dell'enoturismo, dunque, diventa ogni giorno di più una materia su cui puntare con emozione, passione, competenze e innovazione. Un'occasione fondamentale per i lavoratori del domani per potersi confrontare diretta-



mente con gli esperti del settore e capire così anche le loro attitudini ma soprattutto per arricchire il proprio bagaglio di esperienze e dar seguito alle proprie passioni.



mente con gli esperti del settore e capire così anche le loro attitudini ma soprattutto per arricchire il proprio bagaglio di esperienze e dar seguito alle proprie passioni.

“Questi incontri – ha affermato la dirigente scolastica del De Felice Giuffrida Olivetti, Anna De Francesco – sono un modo per far conoscere la

nostra terra. Ringrazio tutte le associazioni e i produttori che ci supportano in questa iniziativa. Sono vent'anni che c'è un boom di imprese che producono vino di eccellenza con un grande afflusso di turismo. La nostra idea è di mettere insieme l'imprenditoria e la scuola. Attraverso l'esperienza di Pcto e di apprendistato di primo livello lavoriamo per formare i ragazzi e inserirli nel mondo del lavoro. Grazie anche ad alcuni contatti con Its di Siracusa, Caltagirone e Palermo, inoltre, vogliamo aumentare l'offerta formativa. Dobbiamo valorizzare il nostro territorio e le sue eccel-

lenze e trasformare quello che noi abbiamo in un lavoro, in ricchezza e fare in modo che i nostri ragazzi non vadano via ma anzi diventino delle eccellenze nella nostra terra”.

Un impegno su cui punta da anni l'Istituto per formare gli studenti e per fornire loro anche tutti gli strumenti giusti per arricchire le competenze e poter entrare a contatto con il mondo del lavoro a partire proprio dalla scuola. Negli anni l'Iiss De Felice

“Sono molto contenta di come questi progetti si stanno sviluppando – ha ribadito De Francesco - e sono sempre pronta a cercare nuove soluzioni e possibilità, attraverso l'aiuto del Collegio dei docenti, dell'Amministrazione, dei collaboratori scolastici e di tutto il personale. Insieme abbiamo fatto tantissime esperienze anche di Pcto all'estero attraverso le sovvenzioni europee e gli Erasmus. Abbiamo mandato, quest'anno in maniera particolare, molti docenti e personale amministrativo a fare esperienza all'estero per imparare la lingua e per conoscere ambienti diversi in una sorta di scambio culturale”.

Il focus dell'Istituto, come confermato dalla dirigente scolastica, resta in ogni caso sempre l'inserimento nel mondo del lavoro: “Noi, attraverso l'impegno di tutti, vogliamo creare un modo per far studiare i nostri ragazzi e ragazze con un occhio verso la realtà del mondo della produzione, con un'attenzione importante verso il territorio in modo da permettere loro di potersi un giorno inserire bene”.

Il “De Felice meets Wine Makers” di quest'anno, intitolato “Il riscatto di un territorio: la rinascita attraverso i vini muffati”, ha visto la presenza del professore Danilo Trapanotto, docente dell'Istituto e presidente dell'Onav (Organizzazione nazionale assaggiatori di vino) e di Marika Mannino, direttrice della Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna, la quale ha ribadito l'importanza del dialogo costante tra scuola e territorio. Tematiche che sono poi state approfondite nel corso della conferenza, tenutasi nell'Aula Magna dell'Istituto, che ha visto la presenza di Christel De Lassus, docente dell'Università Eiffel di Parigi e autrice del libro “La ragazza delle meraviglie”, chiara dimostrazione del legame che può nascere tra l'enogastronomia e il turismo.

La storia ripercorre la vita di Josephine d'Yquem fin dalla nascita con cura e scrupolosità. Nata nel 1768,



Anna De Francesco

era figlia unica e fin da piccola affiancò il padre nella coltivazione di viti di vino bianco e rosso. In questo modo conobbe la terra e iniziò a imparare ogni fase di produzione. La sua vita cambiò con la prematura morte dei genitori: Josephine capì che l'impresa di

De Lassus – fu una donna visionaria per la sua epoca, anche nella comunicazione, un esempio per tutte noi perché riuscì a innovare rispettando la tradizione. Con il suo lavoro diede vita a uno dei vini più famosi che ha anche contribuito allo sviluppo dell'enoturismo, facendo crescere la curiosità verso le vigne, i vini e i castelli della zona di Bordeaux”.



Rossana Di Mauro e Christel De Lassus

famiglia era la sua unica ancora di salvezza e mise tutta sé stessa per portarla avanti. Il matrimonio con il marchese Louis Amedee de Lur Saluces le permise di accedere agli ambienti di corte di Versailles, alla presenza del Re. Qui intrecciò rapporti con importanti diplomatici e intenditori di vini, tra cui Thomas Jefferson. Josephine continuò a impegnarsi nonostante le prove difficili della vita, che la misero di fronte alla perdita, a soli vent'anni, del marito e alla prematura morte del figlio. Decise di continuare a sperimentare e a lavorare per il nipote. Nel frattempo, scoppiò in Francia la Rivoluzione che si rivelò poi essere la vera svolta per Château d'Yquem. Lo stop della produzione a causa anche dei suoi due arresti divenne, infatti, determinante perché permise lo sviluppo in alcune botti della muffa nobile Botrytis Cinerea. Una scoperta che rese il vino di qualità superiore. Josephine divenne così una vera imprenditrice e oltre alla grande attenzione nell'accurata selezione dei grappoli d'uva durante la raccolta, decise di iniziare a presentare il vino dolce più celebre al mondo in bottiglia con l'aggiunta di un'etichetta, simile a quella odierna.

“Josephine – ha concluso Christel



De Lassus – fu una donna visionaria per la sua epoca, anche nella comunicazione, un esempio per tutte noi perché riuscì a innovare rispettando la tradizione. Con il suo lavoro diede vita a uno dei vini più famosi che ha anche contribuito allo sviluppo dell'enoturismo, facendo crescere la curiosità verso le vigne, i vini e i castelli della zona di Bordeaux”.

Nel 1855, pochi anni dopo la sua morte, sotto il regno di Napoleone III, Château d'Yquem riuscì a ottenere il riconoscimento di Premier Cru Supérieur nella storica Classificazione di Bordeaux. Un esempio importante e fonte di ispirazione per i giovani su cui si è soffermata Agata Matarazzo, docente di Economia dell'Università di Catania, la quale ha sottolineato anche l'importanza della formazione dopo il percorso scolastico: “Mi complimento per la scelta del libro. Josephine d'Yquem fu una pioniera nell'innovazione. Nella sua storia emerge il tema dell'impresa familiare, il voler continuare gli ideali della propria famiglia ma scommettendo verso qualcosa di nuovo. Lei ha provato, ha sbagliato, ha creduto in una passione. Però se si vuole perseguire questa idea di imprenditoria d'eccellenza è importante la formazione anche attraverso la piena conoscenza delle opportunità formative di questa terra per poter completare un percorso con la giusta formazione”.



Agata Matarazzo

