



COSTUME & SOCIETÀ
IRPINIA

L'UNIVERSITA' IN CITTA'



Un'aula del corso di Enologia; a sinistra, l'Istituto «Francesco De Sanctis»

Enologia, a gennaio le prime lauree

«Tirano» i corsi brevi: incremento di matricole e prospettive di master

TITTI FESTA

UN PASSO IMPORTANTE. A gennaio il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia di Avellino avrà i suoi primi laureati. Quindici per la precisione. Enologi doc, è proprio il caso di dire, come il vino che sapranno produrre dopo anni di studi intensi, fatti di sperimentazioni ed attente analisi. Un percorso cominciato nel 2006, quello della Laurea triennale in Enologia, unica sede distaccata in Campania della Facoltà di Agraria della Università Federico II di Napoli, che si concluderà, con il primo ciclo, proprio nei prossimi mesi. Un risultato al quale il professore Luigi Frusciante, preside del corso di laurea, ha lavorato intensamente. «Stiamo per arrivare - spiega - alla chiusura di un primo percorso intrapreso con coraggio e dedizione tre anni fa. Perché quello che ha appena riaperto i battenti è il quarto anno accademico, quello che a gennaio ci permetterà di avere i primi laureati. In seguito partirà an-

Sotto, uno dei vigneti a ridosso della sede dell'Istituto Agrario



che un master, sempre ad Avellino, a numero chiuso e per sole dieci persone. Prevediamo i corsi per febbraio, anche se il sogno è sempre quello di una laurea magistrale. Per ora però di più difficile realizzazione». Centoquaranta studenti in tutto (solo un 10% quelli che hanno lasciato) e nuove iscrizioni. Quaranta matricole (cinque extracomunitarie) ed un aumento delle domande di partecipazione che ha subito un aumento del 22%. «Il vino ha grande appeal. Se ne parla sempre di più, a tutti i livelli. Tutti vogliono saperne, capirne, specializzarsi, sporcarsi le mani. E non è neanche un caso che in Irpinia - osserva Frusciante - abbiamo gli unici

tre docg dell'intero Meridione. Ritengo però che la nostra vera fonte di ricchezza sia la qualità dei docenti, eccellenze riconosciute a livello internazionale. Luigi Moio solo per citare qualcuno. La voce sulla ottima preparazione del corpo docente è aumentata con il tempo, e ci ha permesso di ottenere una buona fama. Meritata e riconosciuta. Non a caso siamo riusciti a presentare il primo vino del Corso, ad organizzare un convegno sulle prospettive del vino e a portare gli studenti in Francia, a Bordeaux, per dieci giorni». Ma le spine sulla rosa del corso di enologia non mancano. «Il nostro primo obiettivo, quando è nata la laurea breve, era quello di valorizzare le grandi risorse del territorio attraverso una politica didattica che fosse strettamente legata all'Irpinia stessa. Ovvero - continua Frusciante - la formazione di figure professionali capaci di arricchire con il proprio lavoro e le proprie conoscenze il preesistente. Noi ci stiamo riuscendo, ma non basta. Serve maggiore sinergia tra le parti in causa, dai viticoltori che devono essere messi in condizione di poter lavorare, ai produttori. Senza dimenticare i centri di ricerca attivi in provincia di

Avellino. Perché è proprio la ricerca che può portare grandi miglioramenti e crescita, sviluppo economico». Altro capitolo è quello che riguarda la sede. «Per ora siamo all'Istituto Agrario, ma in attesa che ci venga consegnata la struttura di Viale Italia, per la quale mancano solo pochi dettagli. Da parte nostra c'è la massima disponibilità e siamo sicuri di poter collaborare con la Provincia. Ma è ovvio che non abbiamo potere decisionale». L'edificio all'inizio dei Platani contiene cinque aule e diversi laboratori, anche se in cantiere, tra i piani in attesa di finanziamento nel pianere del Parco Progetti della Regione Campania, c'era anche la nascita, all'interno del terreno vicino, di una enorme laboratorio vitivinicolo e una cantina all'avanguardia. Progetto del quale, per ora, si sono perse le tracce. L'ultima battuta Frusciante la dedica, non poteva essere diversamente, alla enoteca regionale. «Non sono affatto contrario alla sua collocazione a Napoli. A livello locale invece sono d'accordo ad una tipoteca a livello provinciale. Una vetrina dedicata non solo al vino, ma a tutti i prodotti tipici irpini».

© RIPRODUZIONE RISERVATA