

SEREGNO

LE SPECIALITÀ

ROSSO, BIANCO E MOSCATO
I RAGAZZI HANNO SEGUITO
L'INTERA FILIERA PRODUTTIVA

PROGETTO BIENNALE PORTATO AVANTI DALL'ISTITUTO ALBERGHIERO BALLERINI

Il record degli studenti viticoltori Prodotte mille bottiglie di vino

di LAURA BALLABIO

– SEREGNO –

«**OLCRU ACADEMY**» ha dato i suoi frutti. Sono mille le bottiglie tra bianco, rosso e moscato prodotte dai ragazzi di quinta superiore dell'istituto alberghiero. Ad affiancare i ragazzi della scuola se-regnese c'erano Massimiliano Brambilla che, insieme al fratello Matteo, ha fondato l'azienda vitivinicola Olcru, di Santa Maria della Versa, nell'Oltrepò Pavese, e Fabio Mondini delegato di Monza e Brianza dell'associazione italiana sommelier (Ais). A coordinare tutto il lavoro il vice preside Giovanni Guadagno e il docente Antonio Zambrano.

Un progetto biennale che ha visto gli studenti della classe 4, ora in 5, adottare una porzione di vigneto seguendo, passo dopo passo, nel corso dell'anno scolastico, tutte le fasi della produzione partecipando attivamente ai lavori di vendemmia, vinificazione, imbottigliamento ed etichettatura.



RAGAZZI Hanno presentato i loro prodotti

Giovedì mattina gli studenti hanno presentato il frutto del loro lavoro con una lezione di degustazione aperta al pubblico. Nel 2017 grazie al progetto dell'istituto alberghiero Ballerini sono state prodotte 1000 bottiglie: 250 a testa di bianco e rosso e 500 di moscato. «L'anno scorso abbiamo iniziato un progetto nel quale

abbiamo toccato con mano la produzione del vino partendo dalla qualità del chicco, la sua raccolta, le diverse fasi della vinificazione, la fermentazione fino all'imbottigliamento e all'etichettatura – hanno spiegato gli studenti – L'etichetta è stata creata con il docente d'informatica e ora è stampata sulle bottiglie. Il vino bianco che abbiamo prodotto è uno chardonnay. Si presenta di colore giallo paglierino: all'esame olfattivo presenta una gradazione alcolica non molto alta, con sentori fruttati come la banana, sentori floreali e di frutti tropicali. All'esame gustativo risulta molto morbido grazie al passaggio in botte, molto equilibrato e molto fresco con una buona intensità. È consigliabile abbinarlo al pesce, ai crostacei e ai formaggi freschi. Il rosso è una croatina per l'80 per cento e pinot nero per il 20 per cento. Il terzo vino è un moscato: l'abbiamo servito a dei maitre nel corso di un aperitivo per un evento internazionale».

Ora l'ultimo step del progetto è presentare al Ministero le fatiche dei ragazzi.