

## RICCAGIOIA CRESCE E SI PREPARA A DIVENTARE UN PUNTO DI RIFERIMENTO INTERNAZIONALE

di Red

**Torrazza Coste, 7 marzo 2013** - Riccagioia come catalizzatore di energie per il mondo della vite e del vino, sia dal punto di vista dei servizi, che della ricerca e della formazione. L'inaugurazione dell'anno accademico per il corso di laurea in Enologia e Viticoltura dell'Università di Milano, martedì pomeriggio presso la sede di Riccagioia a Torrazza Coste, è stata l'occasione per fare il punto del lavoro sin qui svolto e per lanciare uno sguardo al futuro del Centro di Ricerca Servizi e Formazione per la vite e il vino. Guardando non solo all'aspetto formativo, di cui l'Università rappresenta la punta di diamante. (Nell'immagine il direttore Panont mentre dà il benvenuto).

Di fronte a una platea gremita di studenti (quest'anno si è arrivati a 44) i massimi vertici dell'Università, di Regione Lombardia e di Ersaf si sono trovati d'accordo nel valutare positivamente il percorso avviato e nel rinsaldare la rete che ha permesso di avviare sotto i migliori auspici l'anno accademico. Erano presenti il rettore dell'Università di Milano, Gianluca Vago, il direttore DiSaa dell'Università di Milano, Claudio Gandolfi, il direttore DeFENS dell'Università di Milano, Francesco Bonomi, il presidente del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, Attilio Scienza, il direttore generale del DG Agricoltura Regione Lombardia, Paolo Baccolo, il presidente di Ersaf Regione Lombardia, Roberto Albetti, il presidente di Riccagioia Scpa, Diego Cioccarelli. Inoltre c'erano tra il pubblico alcuni soci di Riccagioia, tra cui Torrevilla, rappresentata dal direttore Guerrino Saviotti, il sindaco di Torrazza Coste, Ermanno Pruzzi e i docenti dell'Università di Milano.

Gli interventi istituzionali si sono susseguiti all'insegna dell'ottimismo per il futuro di Riccagioia. L'entusiasmo per l'ottimo avvio dell'anno accademico (già iniziato il 4 marzo, con circa 50 studenti che si sono presentati a Riccagioia, compresi i fuori corso) ha aperto la strada a una serie di considerazioni improntate alla fiducia. «Mi si apre il cuore a vedere Riccagioia – ha commentato il Rettore dell'Università di Milano, Gianluca Vago – in occasione di questa importante inaugurazione. Riccagioia, assieme con Edolo, sono due centri di eccellenza, l'esempio di come i corsi universitari si possano legare proficuamente a progetti di più ampio respiro».

«Riccagioia è un progetto in cui vogliamo credere» ha confermato Claudio Gandolfi. Una fiducia ribadita dalle parole di Roberto Albetti: «Riccagioia già lavora con il Centro Vitivinicolo Bresciano, ma confidiamo che possa estendere la sua collaborazione anche ad altre province. Tutto ciò per far crescere una rete che ci possa portare fuori non solo dai confini regionali, ma anche da quelli nazionali, come punto di riferimento a livello mondiale».

«Questa è la vera inaugurazione di Riccagioia – ha commentato il presidente Cioccarelli, riferendosi al precedente vernissage del centro- perchè apre l'anno accademico, momento importantissimo della nostra attività. Ma non dimentichiamo che qui abbiamo cantine, laboratori e vigneti, il tutto ai massimi livelli».

Il direttore di Riccagioia, Carlo Alberto Panont, che ha fatto gli onori di casa durante l'evento, si è detto soddisfatto dei risultati raggiunti e fiducioso nel futuro del Centro: «L'Expò 2015 è la nostra prossima sfida, sempre nell'ottica di un ruolo in crescita di Riccagioia nel mondo dell'enologia». Guerrino Saviotti ha enfatizzato l'importanza di portare il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia in un luogo come Riccagioia, dove gli studenti possono vivere appieno l'esperienza del vino, conoscendola a 360°: «Per fare il vino, bisogna sentire l'odore dell'uva, toccare i grappoli. E una realtà come Riccagioia è la migliore risorsa per chi vuole imparare».

La giornata era iniziata al mattino con il convegno, che fa parte del FEASR – Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013. Misura 111-b "Informazione e diffusione della conoscenza" organizzato dal CIRIVE, Centro Interdipartimentale di Ricerca per l'Innovazione in Viticoltura ed Enologia.