

# Ecco i "giardinieri del paesaggio" Sistemano i muretti

Sui terrazzamenti vicino a Castel Grumello sono al lavoro le squadre dei ragazzi del Cfp. E ora si pensa a un nuovo percorso formativo

MONTAGNA IN VALTELLINA

FRANCESCA BETTINI

Sui terrazzamenti vicino a Castel Grumello sono al lavoro le squadre dei ragazzi del Cfp, per imparare a costruire i muretti a secco operando direttamente in vigna. E presto la scuola e la Regione si confronteranno sulla creazione di un nuovo percorso formativo per diventare "giardinieri del paesaggio".

## Primi passi

Così sta proseguendo, dopo i primi passi mossi lo scorso anno, il progetto attivato dalla casa vinicola Nino Negri e dal Centro di formazione professionale di Sondrio, una collaborazione partita per la nascita del vino "Sciur" che i promotori intendono portare avanti negli anni. Come noto, la casa del Gruppo italiano vini ha creato un nuovo vino "Sostenibile, concreto, innovativo, unico, responsabile" - questo il significato di "Sciur" - e ha coinvolto nell'iniziativa il Politecnico di Milano (per ideare nome, packaging e design) e il Cfp, che ha inserito nel programma dei corsi di operatore edile una serie di lezioni sul campo di manutenzione e costruzione dei muretti a secco dei vigneti. Dopo le prime squadre che hanno lavorato lo scorso anno, ora sui terrazzamenti a Montagna sono al lavoro 24 ragazzi di terza e due di quarta

del corso per muratori, che sotto la guida dell'insegnante Antonio Bongiolatti stanno imparando i segreti del mestiere per costruire a regola d'arte un muretto a secco in sasso. E questi studenti non saranno gli ultimi, a giudicare da quanto hanno spiegato ieri il direttore ed enologo della Nino Negri Casimiro Maule e Lorena Bonetti, direttrice del Cfp.

«Siamo molto felici di questo progetto che portiamo avanti attraverso una collaborazione concreta con la scuola - ha sottolineato Maule in occasione dell'incontro di ieri mattina al Ristoro di Castel Grumello -, i ragazzi partecipano con grande entusiasmo e speriamo che questa iniziativa possa diventare un progetto di tutto il territorio. Ci sembra un'idea seria e importante, perché ricostruire e tenere curati i muretti dei terrazzamenti non fa bene solo alle vigne, ma rende più bello il paesaggio».

E questo aspetto, oltre alla questione della prevenzione del rischio idrogeologico, secondo Maule è particolarmente importante per tutta la Valle, non solo per il settore della viticoltura.

«Un bicchiere di vino da solo ormai non dice più niente, conta quel che c'è dietro e intorno - ha sottolineato -, che incide anche, insieme alla qualità del prodotto, nel prezzo che si può proporre sul mercato. Questi temi e il

coinvolgimento del turismo sono quindi centrali per riuscire a riconoscere qualcosa in più a chi lavora la terra».

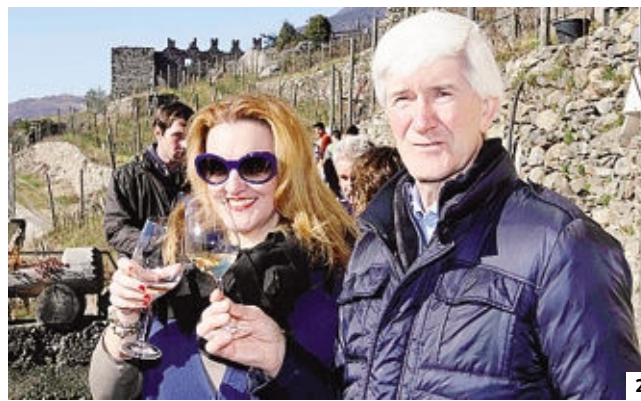
## Il riconoscimento

Proprio per questo, ha ricordato Bonetti, l'azienda speciale della Provincia che gestisce le scuole di formazione professionale di Sondrio e di Sondalo ha deciso di promuovere, insieme al Polo Poschiavo, il riconoscimento della figura professionale dell'esperto in manutenzione e realizzazione dei muretti a secco. «Di recente insieme a Cassiano Luminati del Polo Poschiavo abbiamo incontrato il sottosegretario regionale Ugo Parolo e l'assessore Valentina Aprea - ha spiegato Bonetti -, per presentare il progetto del "giardinieri del paesaggio", così l'abbiamo chiamato. Alla Regione, così come alle autorità cantonali, abbiamo chiesto di istituirla come figura professionale transfrontaliera, quindi con un percorso formativo unitario anziché con le consuete equipollenze o simili».

E il responso del Pirellone è stato positivo, ha annunciato la direttrice del Cfp: «Secondo il sottosegretario Parolo un progetto di questo tipo ha potenzialità interessanti all'interno della macroregione alpina - ha spiegato - e con Aprea abbiamo avviato un tavolo per definire i contenuti tecnici di questa figura, in vista del riconoscimento nel sistema della formazione professionale».



1



2

## Il progetto

1. Sta proseguendo, dopo i primi passi mossi lo scorso anno, il progetto attivato dalla casa vinicola Nino Negri e dal Centro di formazione professionale di Sondrio  
2. Lorena Bonetti e Casimiro Maule

## Le competenze

### Una figura professionale tra edilizia e ambiente

Competenze nell'edilizia, ma anche conoscenze in materia di ambiente e paesaggio, per creare una figura professionale formata sui diversi aspetti della manutenzione dei terrazzamenti. A questo puntano Cfp di Sondrio e Polo Poschiavo nel progetto per istituire, in Italia e in Svizzera insieme, la figura del "giardinieri del paesaggio", attraverso corsi che uniscano alle lezioni su costruzione e manutenzione dei muretti a secco anche altri elementi

importanti per chi intende lavorare in questo campo. «Conosciamo tutti il significato dei terrazzamenti per la nostra terra e il suo paesaggio - ha sottolineato la direttrice del Cfp Lorena Bonetti -, quindi per creare una figura professionale di questo tipo è importante unire alla formazione in campo edile, anche una conoscenza delle tematiche legate alla preservazione del territorio e dell'ambiente».

E mentre si lavora con la Regione e

le autorità svizzere per creare e far riconoscere questo nuovo profilo, ha spiegato Bonetti, il Cfp porta avanti «con entusiasmo» il progetto legato al vino "Sciur" con la casa vinicola Nino Negri, un'iniziativa che «è stata attivata adattando i programmi dei corsi di operatore edile, senza costi aggiuntivi rispetto ai consueti percorsi di formazione». La Nino Negri inoltre ha destinato al Cfp un euro per ciascuna bottiglia di "Sciur" immessa sul mercato, ha spiegato Maule: la produzione dell'anno scorso è stata di «circa 15 mila bottiglie», quindi il centro di formazione professionale dal progetto otterrà anche fondi per finanziare nuove iniziative. F. BET.

# Identità Golose celebra Borruso «I miei piatti da Aprica a Bormio»

MILANO

È andata in archivio l'undicesima edizione di Identità Golose, congresso che ha riunito a Milano il gotha della cucina italiana e non solo.

Si è parlato anche valtellinese all'interno dei padiglioni di Fiera Milano City che hanno ospitato la rassegna gastronomica, con il cibo e i vini di casa nostra protagonisti. Lo chef stellato Antonio Borruso del ristorante Umami di Bormio è stato sul palco domenica 8 febbraio per la sezione "Identità di Montagna", portando nel piatto il legame che lega la Campania, sua terra di origine, alla Valtellina patria d'adozione, nell'intervento 911 km da Napoli a Bormio.

«In tanti mi chiedono che ci faccio in Valtellina», spiega Borruso, nato nel 1979 in una famiglia di ristoratori napoletani, il

padre Giovanni gestiva una trattoria, che non pensava di ritrovare Bormio nel proprio destino. Dopo l'Alberghiero a Napoli, la scelta fin da ragazzino è stata di ampliare i propri orizzonti. Inizia un tour tra le cucine di mezza Italia per oltre 15 anni, animato dalla voglia di imparare. Nel 2007 arriva la chiamata del Gimmy's di Aprica. «Ho accettato pensando di trattenermi qualche mese, sono rimasto per sette anni, conquistando anche la stella Michelin, e di questo devo ringraziare il patron, che mi ha dato carta bianca, mi ha consentito di riprovare e riprovare, cosa che non sempre accade». Dal dicembre 2013 gestisce invece il ristorante Umami di Bormio, parte dell'Eden Hotel, anche qui ottiene la stella Michelin. «Quella dello chef-gestore è un'esperien-



Lo chef stellato Antonio Borruso, del ristorante Umami di Bormio

za nuova, stimolante, anche se non mancano le difficoltà di lavorare in un luogo così legato ai flussi turistici stagionali. Devo marcare degli addetti del settore».

Così i suoi due piatti più celebri, il Pizzocchero sferico ed Esplosione di ragù partenopeo, sono stati presentati a Identità Golose. Sempre all'interno della rassegna grande spazio anche per la parte wine, dove erano presenti due realtà vinicole valtellinesi. La cantina Rivetti e Lauro ha presenziato ai tre giorni del Milano Food & Wine Festival con le proprie etichette, manifestazione gemellata con il Merano Wine Festival. «È il secondo anno che siamo ospiti a Identità Golose - spiega Alberto Rivetti - all'interno del Food & Wine Festival, tramite il legame con il Merano Wine Festival dove abbiamo partecipato già a due edizioni. Sicuramente quella di Milano è stata una vetrina inte-

ressante. Sabato e domenica molte più visite di privati, mentre lunedì c'è stata una presenza marcata degli addetti del settore».

Presenti invece come espositori all'interno degli stand di Identità Golose la cantina Nino Negri. In degustazione i migliori vini della casa vinicola del Gruppo Italiano Vini, con un'attenzione particolare che è stata dedicata al vino Sciur, l'ultimo nato nella casa vinicola. Un lavoro di ieri fatto con la testa e le mani di oggi, le cui tracce sono sparse tra le vigne valtellinesi e nei vini realizzati in passato. Momento clou per la cantina Nino Negri, la premiazione con una bottiglia da 3 litri di Sfurata 5 Stelle, emblema dell'impegno e della dedizione profusi nella viticoltura di montagna, per il premio Cuoco dell'anno. Il riconoscimento è stato assegnato a Davide Scabin, chef del ristorante Combal Zero a Rivoli in provincia di Torino, di Blupum di Ivrea e di Mulino a Vino a New York, premiato sul palco da Casimiro Maule direttore della cantina di Chiuro e da Paolo Marchi, ideatore di Identità Golose. ■ M. Bor.