



Ministero dell'istruzione e del merito

Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia

Direzione Generale

COMUNICATO STAMPA

Emozione e soddisfazione per quattro studenti dell'Istituto Agrario Damiani di Marsala Il loro Zibibbo è risultato il miglior vino bianco prodotto dalle scuole agrarie d'Italia

“Esperienza unica, siamo emozionati e orgogliosi del premio ricevuto, frutto del nostro impegno durante quest’anno” – dice a caldo Giorgio Amato, uno dei quattro studenti siciliani che al Vinitaly di Verona sono stati premiati dalla Presidente del Consiglio Giorgia Meloni.

Giorgio Amato, Antonino Adamo, Gaspare Giacalone e Marco Santangelo sono gli studenti che hanno rappresentato l'Istituto Tecnico Agrario Abele Damiani di Marsala, una delle tre scuole superiori premiate per i loro progetti legati alla produzione di vino nell’ambito dell’VIII Concorso enologico per Istituti Agrari d'Italia, organizzato dal Masaf, Crea e Mim in collaborazione con Renisa in occasione della Giornata nazionale del Made in Italy.

Gli studenti erano accompagnati dal Dirigente Scolastico Domenico Pocorobba e il docente di viticoltura ed enologia Bartolo Tumbarello. Alla premiazione era presente anche il Direttore Generale dell’Ufficio Scolastico Regionale Giuseppe Pierro.

Al concorso hanno partecipato 24 scuole di 14 regioni italiane per un totale di 68 vini in gara, di cui 31 bianchi, 28 rossi e 9 rosati, suddivisi in tranquilli (58), spumanti (7), passiti (2), frizzanti (1), a denominazione Igp (37), Doc (21), Docg (6), Vini spumanti di qualità (4). I vini sono stati valutati in base a cinque categorie: vini tranquilli Doc e Docg, vini tranquilli Igt, vini spumanti Doc, vini spumanti di qualità, vini passiti. Lo Zibibbo prodotto dagli studenti dell’Istituto Damiani di Marsala è stato riconosciuto come miglior vino bianco a denominazione IGP (Indicazione geografica protetta) fra quelli prodotti da altri Istituti Agrari d'Italia.

Dopo aver ottenuto il diploma in perito agrario con indirizzo in viticoltura ed enologia, i quattro studenti hanno frequentato quest’anno la sesta classe con indirizzo enotecnico. Hanno svolto 400 ore di pratica in diverse aziende siciliane e in giugno il loro percorso sarà valutato da una commissione presieduta da un rappresentante di Assoenologi e costituita da docenti interni.

Come è noto, dal prossimo anno scolastico 2024-2025 partirà la sperimentazione della nuova istruzione tecnica e professionale 4+2. Il Ministero dell’Istruzione e del Merito ha autorizzato in Sicilia 26 corsi in 21 Istituti tecnici e professionali. “È prevista la riduzione da 5 a 4 anni del percorso di studi, con un programma arricchito sul fronte del rafforzamento delle competenze di base e di quelle specialistiche, che vede in campo un maggior raccordo con il mondo dell’impresa, con la realtà territoriale e con gli stessi ITS Academy, scuole di eccellenza ad alta specializzazione tecnologica post-diploma, che offriranno una formazione specialistica post diploma, parallela a



Ministero dell'istruzione e del merito

Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia

Direzione Generale

quella universitaria” – dice il Direttore Pierro -. Ai percorsi sperimentali quadriennali della filiera tecnologico-professionale si aggiunge il Liceo Made in Italy che dal prossimo anno scolastico sarà attivato il 17 istituti superiori statali dell'Isola.

Palermo, 15 aprile 2024

Ufficio Stampa – Laura Grimaldi comunicazione.sicilia@istruzione.it