

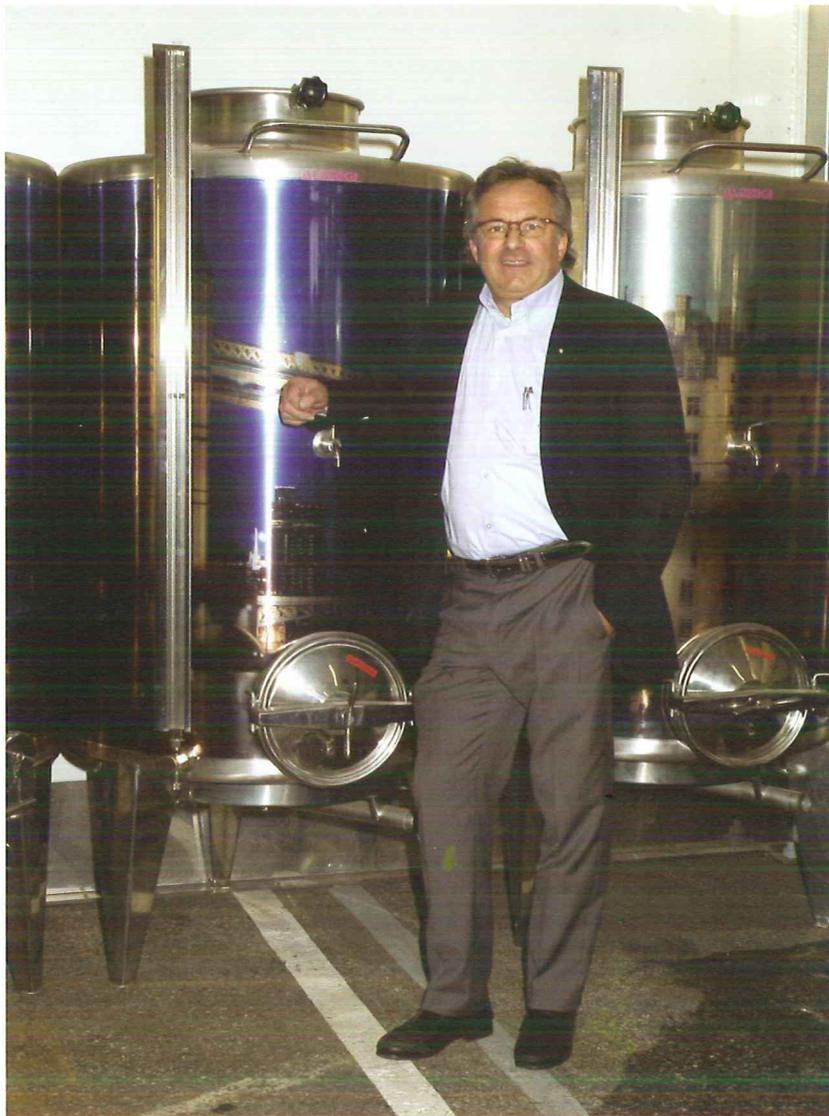
“LA CORTE DEL RECIOTO” DI ALBRIGI

Presentazione ufficiale per il complesso polifunzionale con aule didattiche, laboratorio di ricerca e altre funzioni legate alla produzione vitivinicola. Il progetto ha raccolto il consenso delle istituzioni

Rosso granato piuttosto carico, il caratteristico odore accentuato e il sapore pieno, vellutato. Tutto questo è il Recioto, non solo un vino ma un 'tesoro' inestimabile del nostro territorio. Si tratta di una specificità irripetibile, che merita di essere tramandata. Ed è proprio da questa considerazione che ha preso avvio il progetto denominato “La Corte del Recioto e dei vini veronesi”, sviluppato dall'azienda Albrigi Tecnologie nell'ambito della sua attività di ricerca. Il progetto, però, è decisamente singolare: non è un nuovo prodotto lanciato dalla società leader nell'impiantistica enologica; è invece un complesso polifunzionale che serve a dare nuovo impulso alla realtà socioeconomica della provincia di Verona. Progettato dall'ingegner Francesca Poli di Verona, il complesso comprende una scuola di specializzazione e laboratorio produttivo e analitico del vino, un centro sperimentale di ricerca e sviluppo viti-vinicolo, un polo culturale della tradizione enologica veronese, un punto di incontro delle associazioni di settore, un centro di rappresentanza per eventi e manifestazioni promozionali dei vini veronesi. In pratica, un insieme di funzioni legate alla produzione enologica che ha già trovato l'approvazione della Provincia di Verona che a San Floriano in Valpolicella ha gli uffici del settore Agricoltura e un centro sperimentale.

Il progetto coinvolge oltre 25 realtà fra associazioni produttive, enologiche, istituti scolastici, enti pubblici e finanziatori.

Adibito a scuola-laboratorio del vino di produzione tipica veronese - e in particolare Recioto e Amarone -, vuole essere soprattutto un punto di riferimento territoriale e di indirizzo per gli attori del processo produttivo viti-vinicolo: studenti di enologia e agraria dell'università e del liceo agrario Stefani-Bentegodi, imprenditori viti-vinicoli, enologi, associazioni di categoria, promotori di prodotti tipici del



Il titolare Stefano Albrigi

territorio, turisti ed escursionisti enogastronomici ed ambientali. La caratteristica principale è quella dell'innovazione dell'intero processo produttivo dell'attività viti-vinicola, qualificandosi come polo sperimentale di ricerca e di sostenibilità ambientale di tutta la filiera, dalla coltivazione del vigneto fino alla divulgazione e valorizzazione del prodotto tipico veronese.

Andrea Gruberio