

ARMANDO MONTE

de Beppe

LA SCUOLA ENOLOGICA

ISTITUTO TECNICO AGRARIO SPECIALIZZATO IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

DI ALBA

Estratto da « Le Nostre Tôr » - n. 8 - Ottobre 1960

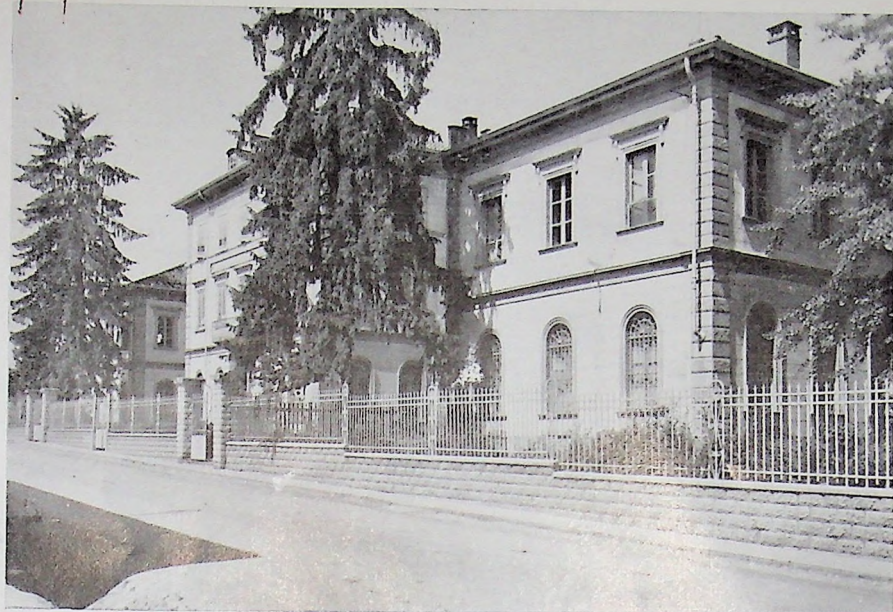
NTALI

RUSTICI
AZIENDA

CANTINA

EDIFICIO
SCOLASTICO





Prospetto edificio scolastico principale

Fra i numerosi motivi di vanto che Alba può accampare, troppo spesso ci si dimentica di quello che le proviene dall'essere sede di uno dei cinque Istituti nazionali specializzati in viticoltura ed enologia. E' questo indubbiamente un meritato riconoscimento verso una regione quale l'Albese che, per la sua posizione geografica, la conformazione dei suoi terreni e le caratteristiche di clima, da decenni rappresenta uno dei più interessanti centri produttivi nel campo agricolo, vinicolo ed enologico. E' nello intento di contribuire a portare nella giusta luce l'importanza di tale istituzione che, iniziando con questo numero una specie di rassegna sulle scuole Albesi, abbiamo voluto dare la precedenza alla «Scuola Enologica», oggi Istituto Tecnico Agrario specializzato in viticoltura ed enologia. Questa nostra modesta inchiesta vuole cioè suonare riconoscimento e gratitudine verso l'Enologia e verso tutti coloro che al suo costante progresso hanno dedicato e dedicano con generosità ed entusiasmo le loro migliori energie.

CENNI STORICI

L'Istituto Tecnico Agrario venne istituito con decreto ministeriale del 2 gennaio 1881, per iniziativa del Comizio Agrario e del Comune di Alba, con il concorso della Provincia di Cuneo, cui si aggiunse in un secondo tempo la Camera di Commercio, nonché per l'appoggio dell'allora Ministro Michele Coppino. La nostra «Scuola di Viteicoltura e di Enologia» era la terza in campo nazionale,

essendo state prima istituite quelle di Conegliano Veneto (1876) e di Avellino (1878).

Nel decreto che istituiva la scuola di Alba, si legge, all'art. 1:

«La scuola di viticoltura ed enologia di Alba, è volta a preparare tecnici atti:

a) all'esercizio pratico della coltura della vigna, della preparazione e conservazione dei vini;

b) alla direzione di aziende e di società enologiche».

Inizialmente la scuola comprendeva un corso inferiore triennale ed aveva sede nel podere denominato Aliavilla (appartenente alla Mensa Vescovile di Alba). In un secondo tempo (1884) la sede della scuola fu spostata nell'ex-convento della Maddalena, al centro della città. Finalmente, nel 1899, la scuola ebbe la sua sede definitiva nel fabbricato appositamente costruito a cura del Comune di Alba (che assicurò anche l'annessa azienda agraria di circa 10 ettari) sul terreno prospiciente le strade di Alba-Savona e Alba-Diano. Nel 1902 l'Amministrazione comunale di Alba, veramente solerte a quei tempi per l'incremento della scuola, provvedeva a dotare l'Istituto di una cantina della capacità di circa 2000 ettolitri.

Oltre quattro ettari dell'intero podere posti in zona collinare, vennero destinati a vigneto, mentre la zona pianeggiante venne destinata alla coltura di cereali ed altri prodotti agricoli.

L'affluenza sempre crescente degli alunni e soprattutto le maggiori esi-

genze di tecnici della nascente industria enologica, indussero gli Enti interessati ad aggiungere, nell'anno 1899, al corso inferiore triennale, un corso superiore quadriennale, con maggior sviluppo delle discipline sia colturali che scientifiche. Se è vero che l'istituzione di tale corso superiore doveva segnare il lento decadimento del corso inferiore, è anche vero che essa procurò alla Scuola un mirabile incremento della popolazione scolastica (tanto che dai 35 allievi del 1900 si passò ai 144 del 1924) e notevoli benemerienze nel campo scientifico, didattico e pratico.

Il merito di tale ascesa spetta in buona parte all'opera illuminata e feconda di alcuni direttori, della cui operosità trassero giovamento i laboratori ed i musei annessi alle singole cattedre d'insegnamento, che divennero una delle attrattive e dei più gelosi valori dell'Istituto.

A giudizio unanime, la scuola si acquistò presto larga fama per il suo decisivo contributo portato nella risoluzione dei poderosi problemi tecnici ed economici della vitiviteicoltura italiana ed europea, insidiata dai tre mortali nemici: oidio, peronospora e fillossera.

Particolarmente significativo è il fatto che durante i primi tre lustri della istituzione del corso superiore, affluirono anche numerosi studenti stranieri, attratti appunto dalla floridezza dell'Istituto e dal nome degli eminenti maestri che vi insegnavano. E furono questi Enotecnici, insieme ai diplomati italiani trapiantati in altri continenti, diversi di essi con

l'industria enologica piemontese che iniziava le sue brillanti affermazioni all'estero, che portarono alto nel mondo il nome della scuola e di Alba.

Era prossima al mezzo secolo di attiva e feconda vita, allorché sulla scuola si abbattono diverse, inconsiderate riforme tra il 1923 ed il 1931, che ne abbassarono il tono, cancellando praticamente il tradizionale indirizzo specializzato nel settore vitivinicolo.

Passata dal Ministero dell'Agricoltura a quello dell'Istruzione nel 1926, quest'ultimo dicastero, con la legge 15 giugno 1931 sul riordinamento dell'istruzione media tecnica, rimediò in parte ai danni delle precedenti riforme e la scuola, portata a corso quinquennale, più un sesto anno di specializzazione, assunse l'attuale denominazione di Istituto Tecnico Agrario.

Ma rimaneva pur sempre la grave lacuna relativa alla specializzazione vitivinicola, ristretta in un insufficiente Corso annuale (in effetti sette mesi di scuola) successivo al conseguimento del diploma di Perito agrario generico.

Le conseguenze di tali riforme furono tristissime per la nostra scuola, anche perché non si seppe o non si volle reagire adeguatamente. Dal 1923 al 1933 infatti il Corso di specializzazione si anemizzava sensibilmente, mentre la decadenza purtroppo precipitò nel decennio successivo (in 5 anni non si è diplomato alcun Enotecnico!).

Nel dopoguerra l'interesse per un deciso ritorno al tradizionale indirizzo si impose, e gli sforzi dei preposti alla scuola furono seguiti con simpatia dagli studenti che ricominciarono ad accorrere da ogni parte d'Italia ed anche dall'estero, sicché dal 1951 (data di applicazione dell'ultima riforma) la nostra scuola, unica in Italia, funziona totalmente specializzata in viticoltura ed enologia, diploma cioè esclusivamente Enotecnici.

Per effetto di questa riforma, strenuamente propugnata da Alba e sanzionata dal D.P.R. 19-2-1956, n. 967, l'Istituto ha ripreso e migliorato l'indirizzo tradizionale, che si svolge attraverso un organico corso di studi sessennale.

L'attuale ordinamento, dopo un «riunio a programma comune con tutti gli altri Istituti tecnici agrari, prevede due successive sezioni:

a) *ordinaria*, che porta al diploma di Perito agrario con un successivo biennio di studio (in totale cinque anni);

b) *specializzata*, che porta al contemporaneo conseguimento del diploma di Perito agrario ed a quello di Enotecnico, dopo un successivo triennio di studi (in totale sei anni).

Come si disse, dal 1951 la Sezione ordinaria non funziona in quanto i frequentanti si sono ogni anno totalmente diretti verso la più impegnativa Sezione specializzata.

I diplomati di perito agrario e di

enotecnico, abilitano all'esercizio professionale libero, alle funzioni di dirigente di medie aziende, di tecnico negli istituti ed ispettorati agrari. Danno inoltre accesso alla Facoltà agraria (con esame) e direttamente alle Facoltà di scienze economiche e commerciali.

LA RINASCITA DEL DOPOGUERRA

L'ultimo conflitto mondiale, con tutte le distruzioni ed i saccheggi che sono tuttora ben presenti nella nostra memoria, lasciò l'Istituto in condizioni indesiderabili. Le terribili alluvioni del 1944, ripetutesi nel 1947 e 1948 compirono il resto. I fabbricati, gli impianti e le attrezzature vennero seriamente danneggiati, dispersi o distrutti.

Il prezioso patrimonio di biblioteche e laboratori, frutto di anni di lavoro e di valore inestimabile, fu in gran parte distrutto. Si può dire che non restavano altro se non i muri dell'edificio, alcuni addirittura pericolanti o lesi dalle acque.



Reparto Chimica: laboratorio n. 2: enochimica

Il compito di risollevarle le sorti dell'Istituto (scosse anche dal punto di vista del prestigio e della fama) apparivano pertanto tutt'altro che facili, specie se si tiene conto delle condizioni di disagio in cui si trovavano i bilanci dello Stato e degli Enti locali.

Il Consiglio di Amministrazione della scuola impostò comunque fin dal 1947 un vasto piano di ricostruzione e di rialto dell'Istituto, che, realizzato grazie al superamento di difficoltà notevoli, ha portato in poco più di un decennio l'Istituto a condizioni di decoro, di prestigio e di capienza prima mai conosciute.

Guidati dal preside prof. Dell'Olio (animatore di ogni iniziativa volta a migliorare l'Istituto), abbiamo visitato i vari reparti della Scuola. Ne abbiamo riportato un'impressione di vitalità e di sviluppo che, se da una parte testimoniano la buona volontà

e l'entusiasmo di chi ha a cuore le sorti della scuola, dall'altra costituiscono le più sicure basi per un suo avvenire ancora più prospero.

Lo «scheletro» sopravvissuto ai danni bellici ed alle alluvioni è stato rivestito di nuovo «tessuto connettivo»: così la biblioteca sta riassumendo l'antica importanza e ricchezza di opere: i laboratori sono stati attrezzati con apparecchiature più moderne e più numerose; le aule e gli altri locali rimodernati; i tetti, gli scarichi, le fognature (la cui insufficienza era alla base dei disastri causati dalle ben note alluvioni) rifatti o riattati; l'impianto di riscaldamento è stato rimodernato completamente; le strade, i corridoi ed i servizi resi più razionali; per di più si sono istituiti laboratori, corsi di specializzazione ed altre attività che prima non esistevano (ricorderemo la sala di degustazione, il corso di erboristeria ed il laboratorio chimico che effettua le analisi dei vini destinati all'estero per conto di molte aziende vinicole di tutto il Piemonte, contri-

buendo così ad avvicinare sempre più la scuola all'industria, con tutti i vantaggi — reciproci — che da tale collaborazione possono derivare).

Il riassetto quasi completo del fabbricato scolastico ed aziendale, il miglioramento delle attrezzature e lo sviluppo dei laboratori hanno riportato l'Istituto Tecnico Agrario al tradizionale prestigio, dimostrato dal progressivo aumento della popolazione scolastica registratosi negli ultimi anni e che ha raggiunto nel 1960 le 210 unità (massimo mai raggiunto finora). E ciò, va rilevato, con il funzionamento della sola Sezione specializzata, per cui la coraggiosa ripresa del dopoguerra verso il tradizionale indirizzo, ha trovato piena giustificazione. Il grafico allegato fornisce l'andamento della popolazione scolastica dell'Enologia nell'ultimo quinquennio e mette in evidenza l'aumento di cui si è detto sopra.

Va rilevato che al continuo aumento degli allievi si è accompagnata una sempre più severa (quanto oculata) selezione degli stessi.

« Il nostro sforzo costante — ci dice il preside Dell'Olio — è quello di preparare tecnici capaci, in grado di assolvere ai compiti ed alle responsabilità che le industrie esigono da loro. Per questo non abbiamo paura di essere severi. La nostra è una scuola tecnica a spiccata specializzazione: è necessario che vi accedano, ma soprattutto che la superino, soltanto quegli elementi che per tendenza naturale, per mentalità e condizioni fisiche, sono in grado di seguirne i corsi con profitto: nell'interesse loro e delle aziende presso le quali saranno chiamati a prestare la loro opera ».

Le statistiche confermano che gli intendimenti del prof. Dell'Olio sono da alcuni anni una realtà. Infatti, una recente statistica precisa che solo il 35% degli iscritti al primo anno ha terminato l'intero corso di 6 anni: è questo un dato più espressivo di ogni altra considerazione. Eppure, nonostante una così severa selezione, il numero degli allievi tende ad aumentare, tanto che per alcuni corsi si è reso necessario sdoppiare le classi. Com'era del resto logico attendersi, a questa serietà e severità dei corsi ha ben presto fatto riscontro un sempre maggior interessamento delle varie aziende verso la Scuola Enologica. Cosicché oggi i diplomati presso il nostro Istituto trovano facilmente una buona sistemazione presso aziende del ramo, dove possono applicare tutte quelle nozioni che hanno assimilato nei sei anni di studi.

Un'altra considerazione che, a nostro avviso, serve a dare un'idea della capacità della Scuola a fornire agli allievi una preparazione sufficiente ad inserirli nella vita attiva delle varie aziende (vinicole, agricole, ecc.) è quella secondo la quale quasi nessuno di coloro che escono diplomati dall'Istituto albesi si iscrive all'Università di agraria (dal 1946 ad oggi solo tre diplomati dell'Enologia hanno proseguito gli studi).

Naturalmente la ricostruzione, lo riassetto ed il potenziamento dell'Istituto ha richiesto sforzi ingenti alle persone che di tali realizzazioni si sono fatti promotori (non fosse altro che per la difficoltà di trovare i capitali occorrenti). Basti qui ricordare che nel quindicennio dal 1945 al 1959 i contributi ottenuti dall'Istituto sono stati complessivamente di quasi 246 milioni di lire. Di questi ben 206,8 milioni sono stati stanziati, sotto varie forme e provenienze, dallo Stato; 18,5 milioni dalla Amministrazione Provinciale di Cuneo; 7,4 milioni dal Comune di Alba; 4,3 milioni dalla Camera di Commercio di Cuneo; il resto da altri enti pubblici e privati. Dei 246 milioni di cui sopra, 81 sono stati spesi per opere di miglioramento ordinarie e straordinarie dei fabbricati; 23,4 per gli impianti di riscaldamento, illuminazione, acqua e

gas; 53 per materiale scientifico didattico. Va infine rilevato che solo il personale incaricato e supplente grava sul bilancio dell'Istituto, poichè il personale di ruolo è pagato direttamente dallo Stato.

L'Istituto consta attualmente di un edificio scolastico (composto di 8 aule scolastiche e 8 laboratori e gabinetti scientifici; ogni reparto è dotato di apparecchi, strumenti, collezioni e materiale d'uso); di un'azienda agraria di 10 ettari di terreno annessi all'Istituto (che consente un prezioso complemento sperimentale delle lezioni teoriche e delle esperienze di laboratorio); di un notevole assortimento di macchine, strumenti ed attrezzi per le cure al terreno ed alle piante; di una cantina sperimentale, convenientemente attrezzata con macchine ed apparecchi moderni, capace di 2.000 hl., di una stalla capace di 9 capi grossi e box per gli allievi; di una stalla per cavalli, di un fienile, di sili; rimesse per i trattori e depositi macchine, nonché di una bassa corte (pollicoltura, cunicoltura ed apicoltura).

I vari laboratori e gabinetti scientifici, come del resto l'Azienda, esercitano un intenso lavoro di sperimentazione extra scolastica, sia a scopo didattico-dimostrativo, che di consulenza e ricerca.

I programmi di insegnamento comprendono le seguenti materie: lettere italiane e storia; matematica e fisica; scienze, geografia, patologia e zootecnia; chimica, agricoltura, economia, estimo e diritto agrario; topografia; viticoltura ed enologia; zootecnica; disegno; lingua francese; religione ed educazione fisica.

Oltre alle previdenze previste dalla legge per quanto riguarda l'esonero dalle tasse scolastiche, la cassa scolastica dell'Istituto conferisce sussidi, borse e premi agli allievi distintisi per profitto (solo nel 1959 la cassa scolastica ha erogato fra gli alunni migliori quasi 850.000 lire). Inoltre,

ogni anno vengono assegnate da parte di enti, ditte e fondazioni borse di studio o viaggi-premi agli studenti che maggiormente si sono distinti nei vari corsi. Complessivamente i premi di studio che ogni anno vengono messi a disposizione degli allievi meritevoli superano di gran lunga il milione di lire.

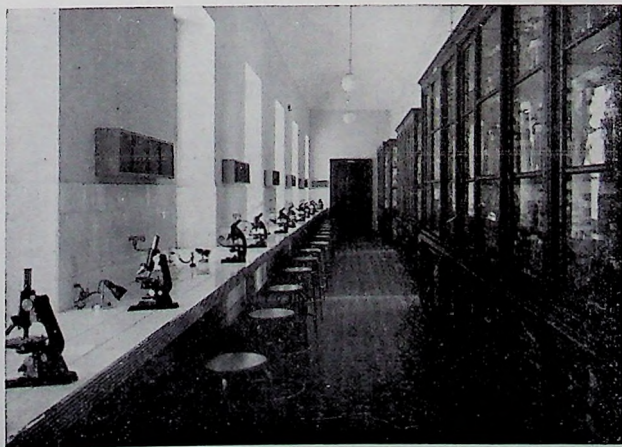
I PROGRAMMI PER IL FUTURO

I lusinghieri risultati finora conseguiti non hanno per nulla affievolito la volontà del Consiglio di Amministrazione dell'Istituto di potenziare e migliorare la Scuola.

Anzi, le realizzazioni in programma risultano particolarmente importanti e impegnative.

Un primo gruppo di opere in programma concerne la costruzione di una nuova ala della cantina; l'ampliamento del padiglione-palestra; l'attrezzatura dell'officina meccanica per gli studenti; l'istituzione di un gabinetto medico, e la realizzazione di altri lavori per una spesa prevista di circa 19,5 milioni di lire, somma stanziata dai seguenti Enti: Ministero della P. I., L. 5.000.000; Provincia di Cuneo L. 3,5 milioni; Comune di Alba, L. 3.370.000; Camera di Commercio di Cuneo, L. 2,5 milioni; Camera di Commercio di Torino, L. 500.000; Casa Fasco Cinzano e C. di Torino, L. 5.000.000. Il versamento di tali contributi ammonta a L. 13.620.000 e sarà completato nel 1961: si è dato inizio intanto ai lavori e la loro ultimazione non dovrebbe essere ormai lontana.

Un secondo gruppo di opere prevede l'ampliamento del fabbricato scolastico e dell'azienda agraria. L'ampliamento dell'edificio scolastico è reso necessario dal continuo aumento della popolazione scolastica. Finora a tale incremento nell'afflusso degli allievi si è fatto fronte con sistemazioni provvisorie, utilizzando tutti i locali disponibili nel miglior modo possibile. Oggi però, lo stato di di-

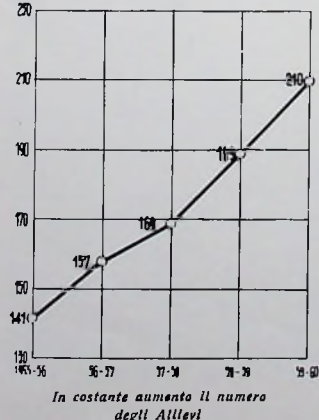


Reparto Scienze e Patologia - Zootecnia: galleria per esercitazioni di microscopia

saggio in cui si svolge l'attività didattica è arrivata ad un punto di rottura, di fronte al quale è assolutamente necessario prendere provvedimenti: infatti, rendendosi necessario sdoppiare alcune classi, la scarsità di locali e di mezzi (nonché di uomini) si fa maggiormente sentire. Si è reso pertanto necessario impostare l'ampliamento del fabbricato scolastico, al fine di evitare una maggiore restrizione nel numero di iscrizioni. La soluzione prescelta prevede la sopraelevazione di un piano dell'ala nord del fabbricato esistente. Il preventivo di spesa è di 25 milioni, per ottenere i quali il Comune di Alba ha avviato una pratica per la concessione di mutuo, ora all'esame del Ministero competente.

Il Consiglio di Amministrazione dell'Istituto, preoccupato del fatto che i 3,5 ettari di terreno in affitto nel Comune di Roddi sono stati riscattati dal proprietario, ha inoltre stabilito di accantonare un congruo fondo (12 milioni circa) al fine di acquistare, in altra località, un lotto di terreno della stessa estensione.

Infine, il Consiglio di Amministrazione ha da molto tempo preso in esame la costruzione di un convitto, conformemente a quanto stabilito dall'art. 3 dello Statuto della Scuola: «L'Istituto è dotato di convitto ed il regime normale degli alunni è l'internato». Ed il Ministero della Istruzione ancora nel luglio del 1959 ha sollecitato tale costruzione. Il convitto esisteva già prima dell'ultimo conflitto, ma era insufficiente ed alloggiato in locali inadatti, in parte promiscui ai reparti scolastici. Fin da allora, pertanto, si era presa in considerazione la costruzione di un apposito fabbricato ad uso convitto e si era, a tale scopo, approntato un progetto di massima da realizzarsi nei terreni adiacenti alla scuola e prospicienti corso Langhe. Furono acquistati terreni e fabbricati e quando solo più vertevano le trattative con l'ultimo e più vicino proprietario alla Scuola, sopraggiunse la guerra, interrompendo ogni azione a favore del progetto.



E' veramente utile un convitto annesso alla scuola? Secondo il Consiglio di Amministrazione dell'Istituto, sì, pur esistendo in città un buon Convitto Civico. Il presidente Conte Enrico Marone Cinzano ha detto, nel corso della riunione del Consiglio tenutasi il 17 dicembre 1959, che il problema di dotare l'Istituto di un suo convitto è più che mai sentito non solo perché lo esige lo Statuto, ma anche perché, essendo la Scuola totalmente specializzata, essa richiama oltre metà della popolazione scolastica da altre provincie e regioni, per cui si vuole mantenere la frequenza al livello attuale e anche incrementarla è necessario offrire una ospitalità conveniente e di tutta tranquillità alle famiglie lontane.

Inoltre il convitto, potendo stabilire rette molto ridotte e concedere rette premio agli studenti più meri-

sui principali problemi che assillano la nostra Scuola Enologica. Abbiamo visto come, nonostante le difficoltà economiche, l'Istituto sia riuscito a riacquistare quelle posizioni di prestigio e di dignità che lo avevano reso famoso in tutta Italia nei primi lustri di questo secolo. Grazie alla confortante sensibilità delle autorità locali, il Consiglio di Amministrazione della scuola ha in fase di realizzazione o in programma un notevole gruppo di opere che riguardano l'ampliamento della cantina, del padiglione-palestra, del fabbricato scolastico e dell'azienda agraria: il tutto con una spesa complessiva di circa 57 milioni. E' inoltre tenuto ben presente il problema del Convitto annesso all'Istituto.

Tutto ciò sta a dimostrare con quanta volontà ed entusiasmo abbia operato il Consiglio di Amministra-



Reparto agricoltura: analisi sementi

tevoli, consentirà a giovani di tutte le categorie sociali (e non solamente a quelli appartenenti ai ceti abbienti, come purtroppo prevalentemente si verifica nella scuola italiana), di seguire gli studi presso l'Istituto albese. Infine, come si è detto, la costruzione del convitto è stata vivamente e ripetutamente sollecitata dallo stesso Ministero dell'Istruzione.

A tale fine si rende necessario rielaborare il vecchio progetto ed assicurare all'Istituto l'ultima proprietà che occorre per la migliore sistemazione del futuro Convitto a fianco dell'attuale fabbricato scolastico.

La spesa prevista per questa costruzione, che dovrebbe poter ospitare 100-120 allievi, risulta di circa 120 milioni di lire, per i quali è ancora allo studio la possibilità di reperire il finanziamento.

Sono peraltro in corso le pratiche per rendere disponibili i terreni destinati ad ospitare il nuovo fabbricato e per preparare il nuovo progetto; se ne sta occupando il Preside dell'Istituto in collaborazione con l'Amministrazione Comunale.

CONCLUSIONI

Ci siamo brevemente soffermati

zione dell'Istituto ed in particolare il suo presidente Conte Marone ed il Preside dell'Istituto prof. Dell'Olio.

Noi siamo grati a tutti coloro che hanno contribuito e contribuiscono ad accrescere il decoro e la fama del nostro Istituto, e non possiamo fare a meno di accomunare in questo elogio l'intero corpo insegnante, costretto spesso ad operare in ambienti e locali insufficienti o inadatti e ciononostante sempre pronti nell'assolvere il loro compito.

Diciamo però che l'importanza e il nome dell'Istituto albese meritano una maggiore considerazione da parte di tutti. Una scuola come l'Enologica, nota ed apprezzata non solamente in Italia, alla quale sempre più spesso si rivolge la preferenza degli operatori del settore vitivinicolo per richiedere maestranze, consulenze e collaborazioni, deve essere aiutata in tutti i modi. E' nel nostro stesso interesse. Una scuola seria non può trovare la sua sede che in una città seria, ed una scuola apprezzata accresce il vanto (ma anche l'economia) della zona in cui sorge. Per di più, l'Albese, date le sue caratteristiche in gran parte vinicole ed agri-

cole, può trovare nella scuola enologica un prezioso punto di appoggio per l'impostazione e la risoluzione di molti problemi concernenti l'agricoltura. Per limitarci ad un esempio, ricorderemo la ventilata possibilità di appoggiare all'Istituto una cantina sociale dell'Albese o almeno di servirsi della rinnovata cantina dell'Enologica come centro di raccolta e di lavorazione delle uve messe in comune da un certo numero di produttori. E' un'idea che merita di essere studiata e sulla quale vorremmo sentire il parere di persone competenti o direttamente interessate.

Dicevamo che la scuola deve essere aiutata. L'invito è particolarmente rivolto agli enti cuneesi: Amministrazione Provinciale e Camera di Commercio, le cui contribuzioni del dopoguerra abbiamo già indicato. Non è molto, come chiunque può comprendere e pertanto non sembra illecito sperare che l'opportuno loro interessamento per altri settori dell'istruzione agraria, abbia anche a dirigersi con altrettanta concretezza verso la nostra scuola enologica.

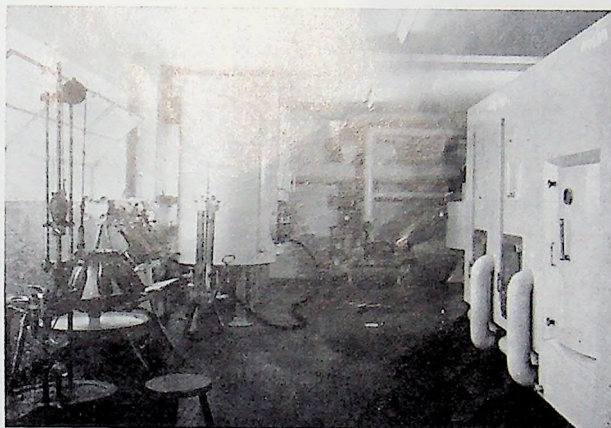
Anche il Comune di Alba può e deve fare di più, tenuto conto che la Scuola enologica, oltretutto, rappresenta anche un apprezzabile aspetto economico per la nostra città.

A nostro avviso, infine, anche l'azione dei parlamentari della zona potrebbe forse tornare di qualche giovamento alla scuola, non fosse altro che per quanto riguarda il finanziamento della costruzione del Convitto. E' una nostra convinzione, sulla quale ci piacerebbe avere l'onore di un parere dei deputati e dei senatori dell'Albese.

Come siamo abituati a fare quando prendiamo conoscenza di un problema che interessa la nostra zona, d'ora innanzi seguiremo attentamente il procedere delle opere e delle pratiche in corso riguardanti la Scuola



Lezione di degustazione dei vini: l'atto più difficile ed importante della tecnica enologica



Cantina sperimentale: reparto preparazione spumanti in autoclave e celle termoisolate



Cantina n. 3: Invecchiamento vini rossi superiori da pasto

Enologica, pronti a sottolineare l'interessamento ed i meriti di chiunque.

Il nostro dovere di improvvisati gazzettieri » ci pare sia quello di portare alla ribalta (e mantenerli in scena) i più importanti problemi della zona, suggerendone e sollecitandone le soluzioni; intendiamo tenere fede a questa impostazione che da 6 anni stiamo dando alla nostra modesta fatica domenicale e lo faremo anche nel caso della scuola Enologica. Anzitutto per le notevoli benemeritenze acquistate in passato dalla Scuola, nonchè per il prestigio che dalla scuola è derivato alla nostra città; poi per l'abnegazione con cui chi ne regge le sorti esplica il suo compito (e merita quindi di essere aiutato); infine perchè dal suo sviluppo e dalla sua attività possono trarre giovamento numerose iniziative nel campo vitivinicolo ed agricolo particolarmente interessanti per la nostra zona.

TIPOGRAFIA COMMERCIALE - ALBA
Dalle "Nostre Tôr", n. 8 - Responsabile: Avv. Francesco Menzone

~ LE NOSTRE
INCHIESTE ~

VIGNE
SPERIM

