



Andrea, Nicholas e Francesco con l'assessore Fabrizio Roscio, il presidente di PF Matteo Fratini e, a sinistra il direttore Eril Lillaz.

CHÂTILLON - A ritirare gli attestati di qualifica professionale del percorso formativo per tecnico delle manutenzioni elet-

triche sarebbero dovuti essere sette giovani: Nicholas Casula, Federico De Marco, Stefano Giati, Francesco Guzzi, Pa-

PROGETTO FORMAZIONE / Sono stati consegnati gli attestati di tecnico delle manutenzioni elettriche

«Diamo reali opportunità di occupazione»

trick Iavarone, Andrea Monteccone e Francesco Sampaolo. Invece, venerdì 29 settembre, nell'aula magna dell'Istituto Panorama di Châtillon, se ne sono presentati soltanto tre. Gli altri quattro erano al lavoro: tre di loro, grazie proprio alla qualifica professionale appena ottenuta. «È la migliore dimostrazione di quanto questi percorsi formativi diano reali opportunità occupazionali» - ha esordito Erik Lillaz, direttore della sede operativa di Châtillon di Progetto Formazione,

la società consorziale nata 20 anni fa, partecipata di Finao, che si propone come punto di riferimento per la formazione professionale nel contesto locale. I ragazzi presenti alla consegna degli attestati vengono da esperienze diverse. Andrea: «Sono al mio primo corso di formazione. Ora a inizierò a inviare curriculum, mi piacerebbe trovare un lavoro che valorizzi le nozioni acquisite».

Nicholas ha un diploma di tecnico dei sistemi energetici e già molte esperienze di lavo-

ro, ma non attinenti alla sua formazione: «Con questo corso ho voluto approfondire le mie conoscenze per trovare un impiego che mi soddisfi». Francesco, anch'egli con diploma di tecnico dei sistemi energetici, è anche tecnico riparatore di autoveicoli: «Il corso mi è stato utile per completare la mia preparazione». Per ottenere l'attestato, gli allievi hanno dovuto frequentare 800 ore di attività tecnico-pratica in laboratorio di cui 240 di stage nelle aziende Eltek Group, Pila Spa, CVA, Itw LysFusion, Co-

gné Acciai Speciali, Ottowatt Impianti e Thermoplay. «Abbiamo creato delle reti al servizio del territorio, un aspetto molto importante per una partecipata regionale» - ha commentato Matteo Fratini, presidente di Progetto Formazione, che in questi giorni sta raccogliendo le iscrizioni per altri corsi in svariati settori: web design, operatore della lavorazione delle carni, amministratore di condominio, operatore amministrativo segretariale e tanti altri.

■ Paolo Ciampi

NUOVA AZIENDA / Da un incolto ad Aymavilles a Mont Rêve, la storia di «un milanese pentito»

Mauro, dal marketing alle vigne

Due nuove etichette, Muscat Petit Grain Dop e Rouge d'Antan e il desiderio di ingrandirsi

COGNE - 47 anni, esperto di marketing con la terra nel cuore. E Mauro Manfredi, «milanese pentito», come si definisce, valdostano d'adozione e per amore, non solo per sua moglie ma anche per la nostra regione, per Cognac in particolare e per la vigna. Venerdì 30 settembre Manfredi ha presentato ufficialmente la sua azienda e la sua etichetta, proprio a Cognac, alla Taverna Lou Ressonign. «Frequentavo la Valle d'Aosta da oltre 20 anni per le vacanze e da sempre sognavo una nuova vita lontano da Milano e dalla confusione, un lavoro più fisico che mentale ma che mi desse comunque soddisfazione» racconta Mauro - la spinta finale al trasferimento l'ho avuta quando ho conosciuto mia moglie, a Cognac mi trovo benissimo e sono stato accolto molto bene. Mauro si trasferisce quindi in Valle nel 2012, dopo qualche lavoro occasionale, decide che è arrivato il momento di dedicarsi alla terra, la scelta ricade sulla viticoltura, una decisione un po' ragionata e un po' aiutata dal



Mauro Manfredi presenta i suoi vini: Muscat Petit Grain e Rouge d'Antan

destino. Non avendo nessuna esperienza nel settore, lista alla mano dei viticoltori valdostani fa esperienza e amicizia con alcuni di loro, carpandone le tecniche diverse e il savoir faire. Da Maison Anselmet, a Giorgio Lale, da Marco Martin di Lo Triolet a Piero Cristofori, diventano i suoi mentori finché nel 2015 ha la possibilità di occuparsi da solo di un incolto a Aymavilles, ritenendo di non essere

pronto tecnicamente per questa nuova esperienza cerca un aiuto, viene così in contatto con Rudy Sandi, studioso, agronomo e viticoltore, con il quale nasce non solo una bella collaborazione ma anche una grande amicizia; in cantina si fa aiutare invece dall'enologo Gianluca Tello. E' Sandi che spinge Manfredi a



creare da subito una sua etichetta, mentre lui avrebbe voluto aspettare qualche altra vendemmia. Non solo Aymavilles; oggi Manfredi ha vigne anche a Saint-Christophe, Verrayes, Sarre e Aosta, arrivando quasi a un ettaro. Due i vini prodotti: il Muscat Petit Grain DOP, prodotto in 800 bottiglie e il Rouge d'Antan, 1.600 bottiglie circa. Questa vendemmia è stata come per tutti meno generosa pertanto l'anno prossimo le bottiglie saranno certamente inferiori. Non avendo ancora una cantina, il Muscat è vinificato nella cantina di Gerbelle Didier mentre il rosso alla Cave di Donnas. Le etichette delle bottiglie con lo stambecco e la foto con la vista sul Gran Paradiso di cui si gode dalla piazzetta del paese sono un tributo a Cognac.

«L'obiettivo futuro è quello di poter arrivare a un ettaro e mezzo di vigna, di continuare il lavoro intrapreso e di poter far conoscere la mia azienda» conclude Mauro, con la soddisfazione e la gioia di chi ha trovato la propria strada.

■ Simonetta Padalino

MAISON ANSELMET

Un altro riconoscimento

Il premio Tastevin 2018 a 'Le Prisonnier'

Dopo le 'Quattro Viti' di qualche giorno fa per Le Prisonnier, un altro riconoscimento d'eccellenza per Maison Anselmet. Le Prisonnier - assemblage di vitigni autoctoni impiantati nella vigna storica di Maison Anselmet a Villeneuve ha ricevuto il prestigioso 'Tastevin 2018' assegnato dall'Associazione Italiana Sommelier tra le 22 etichette, in tutta Italia che hanno ricevuto il Quattro Viti Vitae. Tastevin premia «coloro che hanno contribuito a imprimere una svolta produttiva al territorio di origine, rappresentando modelli di riferimento di indiscusso valore nella rispettiva zona e che hanno strappato all'oblio e riportato all'attenzione del settore vitigni dimenticati».

Il vino: Le Prisonnier è un vino ricavato da vitigni autoctoni (Petit Rouge, Fumin, Cornalin, Mayolet) impiantati in una vigna storica della Valle d'Aosta già nota nell'800 e caratterizzata da una doppia escursione termica giornaliera dovuta alle rocce che l'avvolgono. Questo comporta un bilanciamento tra acidità e zuccheri di raro equilibrio per un vino che, seppur prodotto solo in un migliaio di bottiglie, ha già da anni, grandi estimatori in Italia e nel mondo. La consegna del riconoscimento avverrà a Milano sabato 21 ottobre al 'The Mall' della Diamond Tower, nell'ambito di un evento degustazione di 500 vini selezionati in Italia dalla Guida Vitea 2018. Oltre alle Quattro Viti Vitae e al Tastevin, Maison Anselmet festeggia la Corona di 'Vini Buoni d'Italia 2018' per il VdA Chambave Muscat Doc 2016 e alla Bottiglia di 'Slow Wine 2018' per il VdA Petite Arvine Doc 2016.

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Flash

Il Premio Giovanni Nuvoletti all'albergatore Piero Roulet

Alla persona che ha contribuito in modo significativo alla conoscenza e alla valorizzazione della buona tavola tradizionale del proprio territorio. Con questa motivazione, il presidente dell'Accademia italiana della Cucina Paolo Petroni ha consegnato il premio Giovanni Nuvoletti a Piero Roulet, titolare, con la sua famiglia, dello storico Hôtel Bellevue di Cognac. A proporre il premio, la delegazione di Aosta dell'Accademia italiana della cucina; commenta il delegato Andrea Nicola: «L'assegnazione del premio Nuvoletti e la presenza del presidente Petroni e di delegati provenienti da Svizzera e Piemonte vuole sottolineare quanto sia meritorio il lavoro delle famiglie Jeantet e Roulet. Essere ospiti del Bellevue significa riuscire a comprendere il valore dell'ospitalità e interiorizzarlo al punto di essere invogliati a trasmetterlo». Per la serata conviviale è stato studiato un menù che ha messo a confronto l'evoluzione della cucina negli ultimi 40 anni.



La consegna del premio Giovanni Nuvoletti a Piero Roulet

GRAPPERIE APERTE / Domenica di degustazioni alla Saint-Roch di Quart e a La Valdôtaine di St-Marcel

Le gelate dimezzano la produzione dei distillati

QUART - 'Grappa e frutta' è stato il tema che l'Istituto nazionale Grappa ha scelto per l'edizione 2017 di Grapperie Aperte ieri, domenica primo ottobre. Alla Distilleria Saint-Roch, ci accoglie l'export manager Angelo Sarica: «Abbiamo creato un percorso di degustazione, con postazioni che conducono al cuore dell'alambicco, unendo una parte didattica sulla produzione e l'invecchiamento del liquore». Tra gli abbinamenti il génepy con crema profiteroles, abbinato alla banana, le grappe, abinate ai cioccolati di frutta e i distillati d'infuso, abinate a mirtillo e lampone. Riguardo alle gelate che hanno colpito i vigneti valdostani, Sarica è pessimista: «l'anno scorso abbiamo raggiunto le 30-40.000 bottiglie di grappe monovigneto di un certo calibro, ma la quantità prodotta quest'anno si ridurrà di circa il 50%». Positivo invece l'export: «Oggi siamo ben rappresentati negli Stati Uniti e in Europa con un unico problema, non abbiamo prodotto a sufficienza per le richieste, questo a causa della qualità dei prodotti artigianali, ad esempio un gin fatto di gine-



Degustazioni alla Saint-Roch; nel fondo l'abbinamento col génepy



Gli alambicchi di La Valdôtaine

pro spontaneo valdostano che ha vinto una medaglia d'oro a livello mondiale ma che, per ov-

vi ragioni, non può essere prodotto su vasta scala». A Saint Marcel invece i profu-

mi sono diversi ma altrettanto invitanti, si va dalla grappa di Petite Arvine con composta di albicocche, alla mela renetta con Blanc de Morgex, dal gelato con le prugne e Blanc de Morgex, ricetta di Giovanni Bonin, a quello alla crema con il ratafià. A raccontarci della produzione l'ad Paolo Covi: «Noi distillavamo circa 42.000 litri di grappa, ma negli ultimi anni, con la contrazione della domanda, siamo scesi a 26-28.000 litri. Quest'anno risentiremo delle gelate in seconda battuta, poiché non avendo potuto produrre vino non abbiamo vinacce da distillare. l'anno prossimo la vigna di Blanc de Morgex non ci sarà, se non qualche litro. Per quanto riguarda l'export stiamo iniziando ma non con la grappa perché non ha un grandissimo mercato al di fuori dell'Italia, tempo mentre con la linea dei prodotti vermouth, vodka, amaro e gin siamo all'estero in diversi paesi europei ed abbiamo finalmente ottenuto anche i permessi per esportare negli Stati Uniti».

■ Andrea Manfrin