



AVELLINO – A distanza di due settimane l'occhio sulla città riprende la degustazione del "bicchiere mezzo pieno" con altri tre sorsi: anche in questo caso, a predominare, è il sapore dell'eccellenza. Ebbene, il primo sorso ci porta a Montoro: il riqualificato convento di Santa Maria degli Angeli, alla frazione Torchiati, infatti, si prepara ad ospitare una scuola di alta formazione nel settore della moda e dell'artigianato della pelle: una struttura che offrirà corsi di formazione superiore post diploma, volti non soltanto al reperimento ed al rafforzamento di figure professionali impegnate nella produzione ma anche e soprattutto nel design, nella progettazione e nel marketing di tutto quanto fa moda. Il progetto, finanziato dall'ente Provincia, ha fatto registrare il fattivo impegno dei sindaci del comprensorio montorese-solofrano. L'idea dei vari attori in campo sarà infatti, nel breve, quella di dar vita ad una rete che coinvolge le eccellenze dell'intero territorio provinciale.

Non a caso, proseguendo con la degustazione si giunge ad Ariano, dove si punterà alla ricettività d'eccellenza, con la valorizzazione del polo alberghiero ed agro-alimentare: il progetto, finanziato dal Comune del Tricolle, in sinergia anche in questo caso con l'ente Provincia, prevede la realizzazione nel pieno centro storico di una nuova scuola che, pur vedendo garantita e preservata la sua primaria funzione pedagogico-didattica, abbia l'ambizione di aprirsi alla città e non solo: si immagina, infatti, la creazione di un complesso vivo, moderno e dagli ampi spazi, pronto ad ospitare oltre che ovviamente aule innovative e all'avanguardia, un ristorante didattico, gestito direttamente dagli studenti e dai docenti, che diventi alla carta nei fine settimana, una palestra aperta all'esterno e molto altro. Una prospettiva questa che, per stessa ammissione delle parti interessate, dovrebbe sostanziarsi ancor più concretamente in tempi brevi, attraverso la pubblicazione di un bando.

L'ultimo sorso ci riporta in città, con una prestigiosa novità: l'università del vino, una realtà ormai consolidata che, anche grazie alla grande tradizione dell'istituto agrario Francesco De Sanctis, sede dell'ateneo, candida la Campania ma soprattutto l'Irpinia, territorio a forte

vocazione agricola, a poter rappresentare il primo centro d'avanguardia a livello nazionale, per la produzione, lo studio è la ricerca nel settore vitivinicolo.

Una nuova serie di occasioni ed opportunità, insomma, volte ad incentivare la permanenza, il rientro ma anche, laddove possibile, la ricezione di giovani energie. Nonostante tutto ci duole far notare come a caratterizzare questa nostra prima "verticale" siano sempre e soprattutto ancora connotazioni provinciali e regionali: pertanto, nella certezza che presto il costante affinamento in barrique possa garantire al "mezzo pieno" il giusto equilibrio tale da consentire di poter percepire finalmente anche qualche altro sapore ed aroma di innovazione cittadina, rimandiamo ad una prossima "degustazione".