# L’ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) OSPITE ALL’ISTITUTO AGRARIO DI SCERNI

*L’8 Novembre giornata dedicata al tema “Vino novello ed olio nuovo 2015”*

**Continuano all’agrario di Scerni gli incontri con le maggiori associazioni del settore agroalimentare: obiettivo la valorizzazione sul territorio delle produzioni della scuola (vino ed olio).**

Domenica 8 novembre è la volta delle delegazioni abruzzesi dell’Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino. Nel corso della giornata dedicata al tema “*Vino novello ed olio nuovo 2015*”, i graditi ospiti avranno la possibilità di conoscere in modo più approfondito l’azienda agraria annessa all’istituto e le sue strutture.

La giornata si aprirà con i saluti del Dirigente Scolastico Livio Tosone, che presenterà non solo le origini storiche della scuola, ma anche i risultati raggiunti ed i progetti futuri nell’ambito dell’innovazione, della valorizzazione delle produzioni locali e della sostenibilità nelle coltivazioni.

Successivamente, l’enologo prof. Carmine De Iure ed il responsabile dello staff della cantina didattica Luzio Nelli guideranno gli ospiti alla scoperta delle strutture di vinificazione presenti in cantina, delle tecniche della macerazione carbonica, all’assaggio del Novello e, in anteprima, degli altri vini in produzione per l’annata 2015.

A seguire, sarà possibile visitare il frantoio sotto la guida del docente responsabile, prof. Emidio Gattafoni, ed assistere alla molitura delle olive, assaggiando l’olio extra vergine appena prodotto.

I lavori si concluderanno con una visita guidata ai vigneti sperimentali dell’azienda annessa all’Istituto e la degustazione di specialità locali presso il vicino agriturismo “Fattoria dell’Uliveto”, sede dell’Accademia della Ventricina del Vastese.