

**DIPARTIMENTO DELL'EDUCAZIONE, DELLA CULTURA E DELLO SPORT****Consegna diplomi di sommelier e sommelière  
Saluto di Gabriele Gendotti – Consigliere di Stato e Direttore del DECS**

Bellinzona, 12 novembre 2002

Gentili signore e signori,

Rivolgendomi a voi, sommelières e sommeliers che per primi in Svizzera e forse nel mondo ricevete un diploma, che corrisponde a un riconoscimento istituzionale, sottolineo l'importanza della collaborazione tra Stato e associazioni professionali, nel vostro caso l'Associazione svizzera dei sommeliers professionisti.

E' un esempio in più di come sia importante oggi disporre di una formazione approfondita in ogni settore dell'economia e di come lo Stato curi con particolare attenzione i rapporti tra scuola e mondo del lavoro. Mi piace inoltre sottolineare le attività sempre più articolate della Scuola superiore alberghiera e del turismo e le relazioni che questa scuola allaccia con istituzioni parallele in Svizzera e all'estero. La possibilità per le allieve e gli allievi della scuola di compiere stages di pratica all'estero non soltanto è un'occasione per fare esperienze in contesti sociali ed economici differenti dal nostro, ma aiuta anche le giovani e i giovani ad aprirsi al mondo. D'altra parte il turismo senza apertura al mondo nega se stesso.

Rivolgendomi a delle sommelières e a dei sommeliers nella mia mente si accendono immagini di vigneti sui fianchi al sole delle nostre regioni, o a ricoprire le dolci colline delle Langhe o della Toscana, le piane dell'Oltrepo, tanto per rimanere alle più vicine con la voglia certo di sconfinare verso altre regioni, segnate dai filari di una vigna.

Mi immagino il percorso, pieno di colori e di profumi, che va dal momento in cui il vignaiolo pianta la barbatella nella terra fino al momento in cui versate il vino nel bicchiere di cristallo. Mi immagino un percorso di sensazioni, l'amore del vignaiolo che segue il crescere della pianta, il suo lavorare preciso, sicuro, ma con occhi pieni di attenzione e di affetto, al momento della potatura nelle prime giornate tiepide di primavera, le sue preoccupazioni da quando la vigna si appresta a rivivere e a produrre ogni anno, tante volte lo sguardo al cielo perché sia giusto nel dare acqua e sole e che nubi minacciose non portino la grandine a distruggere in un minuto il lavoro di un anno.

Vino che ha la luce del giorno o i colori della notte, vino dai riflessi di porpora o di topazio: lo dice Pablo Neruda, e lo ha scritto forse ai tempi in cui nel sole del sud e davanti al bicchiere di vino che aveva i riflessi della campagna mediterranea aspettava la mattina il postino.

Ma è, quella del vino, una storia antichissima, che torna indietro nei secoli e nella fantasia degli uomini fino al tempo in cui Bacco regalò il vino a un contadino che lo aveva ospitato e gli insegnò l'arte della viticoltura. C'è qualcosa di antico, rimasto nei costumi della nostra gente. L'offerta del bicchiere di vino quando varchi la soglia di una casa, in segno di ospitalità e di amicizia.

Avete abbracciato una professione che ha radici millenarie, ma una professione tutta particolare, perché è fatta anche di profumi e di aromi che devono accompagnare il sapore delle vivande. E' un'arte dunque perché vuol dire saper creare atmosfere particolari che colorano i momenti della vita e vuol dire anche dare il giusto valore all'opera di chi durante tutto l'anno cura la vite perché profumo e colore continuino a rallegrare i momenti della vita di ognuno di noi.

Complimenti dunque e auguri di un futuro che più delicato e profumato di così non si può.

*Gabriele Gendotti, Consigliere di Stato*

*Direttore del Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport*