



In Cina il Prosecco entra a scuola Le bollicine Doc nuova materia per tremila studenti di Shanghai

V. D. Z.

TREVISO Delle sue bollicine e del suo territorio d'origine, gli studenti cinesi del «Prosecco Doc course» sapranno quasi tutto. E' stato infatti siglato ieri un accordo, unico in Italia, con cui il Prosecco Doc diviene ufficialmente materia di studio per gli studenti della Shanghai Trade School. Un corso di 14 ore inserito nel programma scolastico di migliaia di giovani che puntano a diventare professionisti della Ristorazione e dell'hôtellerie. Il modulo comprende lezioni relative al territorio di origine, metodi di produzione, tecniche di degustazione e studio degli abbinamenti del Prosecco Doc con i piatti della cucina cinese. «La Cina è un mercato che presenta grandi potenzialità ancora inesprese – dichiara Kar Mein Lim, sommelier tra le più note in Cina – c'è bisogno di formare nuove figure professionali legate al mondo del vino, perché la richiesta di personale qualificato è in forte crescita nel nostro paese. E non è vero che i cinesi amano solo il vino rosso, è che lo conoscono di più. Personalmente amo la freschezza del Prosecco al punto che lo berrei a colazione, pranzo e cena». Solo l'un per cento dell'export complessivo, pari nel 2014 a 200 milioni di bottiglie di Prosecco Doc, prende il volo per la Cina. Tradotto, «appena» due milioni di bottiglie circa, comunque il doppio dello Champagne. «Si consideri inoltre che i dati della stessa fonte relativi al primo trimestre 2015 rivelano un incoraggiante trend di crescita del Prosecco verso la Cina del più 45 per cento - spiega il presidente del Consorzio Stefano Zanette - La nostra denominazione che comprende nove province del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, è un territorio incredibilmente ricco di paesaggi incantevoli, di tesori d'arte e cultura e di manifestazioni dell'ingegno umano di inestimabile valore. Deve passare il messaggio che il termine Prosecco designa un territorio, un'area geografica e non un vitigno. In Cina come nel resto del mondo». Il corso partirà con il prossimo anno scolastico e, stando alle dichiarazioni di Cao Guoyu, direttore generale della scuola governativa di Shanghai, avrà una «durata molto lunga».



Il brindisi

Kar Mein
Lim e
Qinghui
Angela
Feng,
sommelier
e giornalista