

A lezione con Magda Zago per parlare di alta qualità, tradizione e territorio

14/11/2018

Lezione un po' diversa dal solito quella che si è svolta oggi pomeriggio tra i banchi del corso di Operatore alla ristorazione – sala e bar”: gli allievi della classe 2^, infatti, hanno avuto l'opportunità di ascoltare i racconti di **Magda Zago, titolare dell'azienda agricola [Centovigne](#)**, che si occupa della produzione di vini di alta qualità.

La realtà di Centovigne nasce grazie da un'idea di Magda e Alessandro, che una volta conclusi gli studi in enologia, iniziano ad adottare, una dopo l'altra, le vigne che gli anziani non riuscivano più a gestire; Centovigne è un'azienda giovane, ma con radici e tradizioni antiche, situata in una piccola zona dell'Alto Piemonte, dove attrezzature moderne ed efficaci convivono con botti di legno, in spazi ricoperti di mattoni a vista e immersi in luci soffuse. Qui **passione, tradizione e conoscenza delle specificità dei terreni** hanno permesso a Magda e Alessandro di produrre **vini dalle caratteristiche uniche e imprescindibili**.

I nostri allievi hanno seguito con grande attenzione i racconti di Magda, che ha sottolineato l'importanza di essere ambasciatori di **un prodotto di alto livello qual è il vino biellese**. Ha ricordato più volte l'importanza del ruolo professionale che i ragazzi assumeranno in futuro: sarà loro compito, infatti, saper diffondere con competenza il servizio di questa prestigiosa bevanda che è il vino biellese.

Autore: **En.A.I.P. Piemonte**