

# IN RICORDO DI GIANCARLO SCALABRELLI

Annita Toffanin

Giancarlo Scalabrelli ci ha lasciato lo scorso 30 luglio 2020. Vogliamo ricordarlo con questa immagine, attorniato dai suoi studenti, lo sguardo attento e curioso. Eravamo nel maggio del 2015. Il suo personale percorso in salita era appena cominciato e queste immagini riportano a giorni ancora relativamente sereni, durante la "Wine Immersion" che quell'anno ci portò in Alto Adige con gli studenti del terzo anno del corso di Viticoltura ed Enologia dell'Università di Pisa. Corso di laurea, tra i primi in Italia del suo genere, di cui è stato determinante promotore e che ha presieduto per diversi anni. Avvisaglie di un futuro triste quanto ingiusto si erano già palesate, ma lasciarsi scoraggiare non era tipico di Giancarlo, che nonostante alcune difficoltà di movimento, non esitò a unirsi agli studenti nel nutrito programma di visite aziendali e anche per alcuni fuori programma, che con lui non mancavano mai!

È difficile in poche righe racchiudere quello che è stato Giancarlo Scalabrelli, il suo percorso come docente, ricercatore e amico, dalle sue origini nella Maremma Toscana, dove nasce a Orbetello, il 12 ottobre del 1949, da una famiglia di agricoltori, la sua brillante carriera universitaria con lode in Scienze Agrarie nel 1973 e Diploma di Perfezionamento presso la Scuola Superiore Sant'Anna. Borsista CNR nel 1976, quindi Assegnista del Ministero della Pubblica Istruzione, e dal 1978 all'81 Ricercatore presso la Sezione Operativa di Arezzo dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura. Ricercatore dell'Università di Pisa dal 1981, Professore Associato nel 1987, Professore Straordinario di 1° fascia nel 2002 e Professore Ordinario di Viticoltura nel 2005. Pur avendo abbracciato studi anche in altri settori dell'arboricoltura, la viticoltura è stata la sua grande passione e in particolare si è dedicato alla valorizzazione dei vitigni minori. Oltre alle attività istituzionali come docente e come ricercatore, coordinatore di progetti di ricerca nazionali e internazionali, co-proponente e co-responsabile di "Un database viticolo Universale", Membro



dell'Accademia della Vite e del Vino, dell'Accademia Internazionale di Analisi sensoriale, della Società Internazionale di Orticoltura, Membro del Comitato Scientifico e Presidente della Commissione di valutazione dei vini biologici e biodinamici di "Legambiente". Vorrei qui ricordare il suo personale e impareggiabile impegno nella valorizzazione della biodiversità del patrimonio viticolo ed enologico toscano.



Molte sono le varietà autoctone che sono state da lui reperite e conservate con sguardo rivolto al futuro; un lavoro capillare di protezione della biodiversità viticola nel territorio dell'Amiata, nel Grossetano, in Lunigiana, nella provincia di Massa Carrara, in Lucchesia e nella provincia di Livorno, con centinaia di accessioni iscritte nel Registro Regionale Toscano delle varietà autoctone. È stato il motore del progetto con finanziamento CEE "Rinnovo e Valorizzazione della Viticoltura della Provincia di Grosse-

to" che ha permesso un arricchimento culturale e culturale della provincia riuscendo anche a conseguire il grande risultato di portare in omologazione 5 cloni di Vermentino, 4 cloni di Ansonica e 3 cloni di Sangiovese del biotipo "Morellino". Tutte varietà autoctone della Toscana e particolarmente di Grosseto e questo in anni in cui parlare e lavorare sui vitigni

autoctoni era considerato uno stravagante *divertissement*!

La sua particolare sensibilità l'ha portato a interagire con il mondo produttivo, condividendo l'avvicinamento alle tematiche della sostenibilità, dei metodi di coltivazione biologici e biodinamici, alle potenzialità dell'impiego dei microrganismi in viticoltura, con l'approccio del ricercatore attento e aperto al futuro ma sempre con grande umiltà.

Lui se n'è andato ma il suo lavoro resta, nella sua Maremma, dove tanti produttori lo nominano per questo o quel vitigno, per questa o quell'idea che li ha portati a diversificare strategie produttive e a creare nuovi prodotti. La stessa Maremma dove l'Agresto, condimento antico a base d'uve immature da lui valorizzato, è ora oggetto di un progetto regionale. E, come docente, il suo impegno resta negli studenti che lui ha formato, con la sua passione, la sua pazienza e un'infinita dedizione; la stima e l'apprezzamento con cui essi lo ricordano sono difficilmente eguagliabili. Con stima, apprezzamento e affetto, rimane nella memoria di tutti noi che l'abbiamo conosciuto.

Annita Toffanin  
annita.toffanin@unipi.it

*È stato un autore importante per Vitenda con numerosi articoli scritti negli ultimi 20 anni. Con colleghi e studenti ha visitato i nostri vigneti sperimentali e il museo. Assieme abbiamo partecipato a incontri divulgativi per tecnici e agricoltori. Amava il suo lavoro e trasmetteva questa passione a chi ha avuto la fortuna di incontrarlo. Grazie Giancarlo.*

Albino Morando e lo staff Viten