

Castelsangiovanni e Valtidone



Un incontro con cui ieri a Corano di Borgonovo è stato presentato il progetto "Pro-ViteRre" che vede coinvolti otto vitivinicoltori piacentini

«Vino ecosostenibile e di qualità? Sì, se si parte dallo studio del suolo»

Presentato ieri a Corano un progetto finanziato per 170mila euro dalla Regione che vede coinvolti otto vitivinicoltori piacentini

Mariangela Milani

BORGONOVO

«E' possibile produrre vino di qualità che sia al contempo sostenibile dal punto di vista ambientale? Sì, se si applicano metodi e

tecniche agronomiche mirate per il particolare tipo di suolo in cui il vigneto è situato. E' questa, in estrema sintesi, una delle linee guida su cui si basa il progetto Pro-ViteRre, che vede coinvolti dieci vitivinicoltori di cui otto piacentini e due romagnoli. Questi vitivinicol-

tori hanno deciso di aderire a un "Gruppo operativo per l'innovazione" il cui progetto, coordinato da Iler (società bolognese che studia le caratteristiche dei suoli) e Università Cattolica del Sacro Cuore, ha ottenuto (nell'ambito dei Piani di sviluppo rurale della Regione) un finanziamento di 170mila euro, che corrisponde al 90% della spesa complessiva. Ieri a Corano di Borgonovo, sede di una delle aziende valtidonesi coinvolte nel progetto, sono state tirate le somme durante una visita dell'assessore regionale all'agricoltura Simona Caselli. Il finanziamento su cui si basa Pro-ViteRre è relativamente semplice: partire

dal suolo. Studiare cioè nei prossimi tre anni le peculiarità dei suoli su cui le dieci aziende operano, che si riconoscono sostanzialmente in cinque "macro aree" (cioè paesaggi): terre rosse antiche, terre dei fossili del Pliocene, terre calcaree del basso Appennino, terre di Monte Po e argillose della Valtidone. All'interno di ognuno di questi macro ambienti ci sono differenti suoli su cui si trovano le dieci aziende.

«L'obiettivo è stilare una sorta di carta d'identità di ogni suolo - ha spiegato Carla Scotti (Iler) - e sulla base di questa selezionare differenti tecniche mirate per quel particolare tipo di suolo al fine di ottenere un prodotto di qualità e allo stesso tempo sostenibile dal punto di vista ambientale». Ottenere cioè vini di qualità evitando l'erosione dei terreni e mantenendoli fertili. «Un progetto di innovazione agronomica e del prodotto che si inserisce in una strategia che è quella della collaborazione», ha sottolineato l'assessore Caselli, ospite ieri in Valtidone. Un'altra delle parole chiave, a detta dell'assessore regionale all'agricoltura, che caratterizza Pro-ViteRre è la forte caratterizzazione locale e la valorizzazione del viticoltore. «Si parte dalla valorizzazione dei punti di forza del territorio e dalle esigenze del viticoltore, per trovare soluzioni di cui in futuro potrebbero beneficiare anche altri operatori».

«Stilerà una "carta d'identità" di ogni suolo indicando le tecniche adeguate»
(Carla Scotti di Iler)

«Questo progetto di innovazione agronomica si basa sulla collaborazione»
(Assessore Simona Caselli)

Nel
arri
ada

Dive

Si
sp
ca