

BIOWINE-BIOLOGICAL WINE INNOVATIVE ENVIRONMENT

Grande soddisfazione per l'Associazione nazionale delle Città del Vino per l'approvazione del **“Progetto BIOWINE BIOlogical Wine Innovative Environment”**, finanziato dal PON Governance per un importo di € 548.658,80. Il progetto coinvolge, infatti, **importanti realtà vitivinicole del Veneto, della Campania e della Basilicata** da anni associate alla rete e rappresenterà un importante **esempio di trasferimento di know-how e di strumenti già sperimentati** sui temi dell'innovazione tecnologica, della tutela dell'ambiente e del marketing territoriale.

Gli enti detentori della “buona pratica” sono i Comuni dell'area DOCG Conegliano-Valdobbiadene in provincia di Treviso (*Cison di Valmarino, Colle Umberto, Conegliano, Farra di Soligo, Follina, Miane, Pieve di Soligo, Rerfrontolo, San Pietro di Feletto, San Vendemiano, Susegana, Tarzo, Valdobbiadene, Vidor e Vittorio Veneto - Comune coordinatore San Pietro di Feletto*), mentre i **“riusanti” appartengono alle aree del Sannio, del Cilento e della Val d’Agri** (*Castelvenere, Sant’Agata de’ Goti e Solopaca in provincia di Benevento, Caggiano e Sant’Angelo a Fasanella in provincia di Salerno, Castelfranci in provincia di Avellino, Roccanova e Grumento Nova in provincia di Potenza - Ente capofila Guardia Sanframondi*).

I primi hanno sperimentato la buona pratica nel coinvolgimento proattivo del partenariato, sia istituzionale che socio-economico, nelle fasi di definizione ed applicazione di alcuni atti amministrativi (in particolare di un Regolamento Intercomunale di Polizia Rurale) volti, da un lato, a recepire le disposizioni relative alla riforma di politiche di settore e, dall’altro, a promuovere **strumenti efficaci di tutela della salute e del territorio rurale**, fino alla definizione di linee guida regionali, all’approvazione di progetti finanziati da risorse UE (es. PSR Veneto) e alla candidatura dell’area come sito UNESCO.

I secondi - che ricadono di due Regioni in ritardo di sviluppo - provano a fare massa critica per la definizione di un proprio Regolamento Intercomunale di

Polizia Rurale, una tematica complessa, specie se coinvolge più Comuni. Tuttavia la buona pratica veneta unitaria e partecipata, che verrà trasferita a realtà con caratteristiche geo-morfologiche e agronomiche simili, sarà un valido stimolo per costruire un **processo sostenibile di cooperazione interistituzionale e di confronto dialogico con gli attori territoriali**, essendo la condivisione e il lavoro di rete una **base di partenza essenziale per la salvaguardia del patrimonio umano e naturalistico e la crescita della competitività delle aziende agricole**.

Obiettivo finale del progetto, che prevede il coinvolgimento delle migliori espressioni nel campo della ricerca enologica e territoriale, è dunque quello di **creare un modello facilmente replicabile in altre aree interne o rurali che sia di riferimento per un ammodernamento sostenibile** dei piccoli Comuni e per alimentare **un sistema territoriale in grado di favorire il coordinamento tra i differenti livelli di governo**.

SANNIO (CAMPANIA)

Ambienti naturali ben conservati, architettura e arte che richiamano diverse epoche storiche: questa è la provincia di Benevento con stupendi centri urbani, vestigia archeologiche, i luoghi di Padre Pio, i numerosi parchi, le terme e il Lago di Telese, le Sorgenti del Grassano, lo splendido paesaggio del Monte Taburno, il Parco Geopaleontologico di Pietraroja. Le origini della viticoltura nel Sannio risalgono al II sec. a.C., ma se ne trovano citazioni già nel Platone comico, commediografo ateniese del V sec. a.C. Due i grandi protagonisti della realtà viticola più importante della Regione: l'aglianico e la falanghina, impiantati sui rilievi collinari interni con terreni argillosi e calcarei e sui terrazzi pianeggianti dell'alto e medio corso dei fiumi Volturno e Calore, dai suoli alluvionali e vulcanici. La coltivazione secolare dell'aglianico ha selezionato un biotipo "amaro" e robusto, che dà origine a vini più morbidi rispetto al Taurasi e al Vulture e che - insieme a sommarello, piedirocco, sciascinoso, agostinella, falanghina, cerreto, coda di volpe, grieco, malvasia, fiano, passolara di San Bartolomeo, olivella, carminiello, palombina, moscato di Baselice e altri ancora - compone il ricco patrimonio della biodiversità sannita. La falanghina è presente con un biotipo diverso da quello del napoletano ed ha qui trovato la sua piena

valorizzazione solo negli ultimi decenni del '90, quando si iniziò a lavorarla anche in purezza.

CILENTO (CAMPANIA)

Nella parte meridionale della provincia di Salerno, il Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano si estende dalle coste tirreniche ai piedi dell'Appennino campano-lucano. Dolci colline attraversate da torrenti e ricoperte di uliveti, lecci e castagni, paesi abbarbicati alle rocce, ambienti inalterati che si alternano ad aree densamente popolate, i tre siti archeologici riconosciuti dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità (Paestum, Velia e Certosa di Padula) e i percorsi di trekking, cicloturismo e canoa nell'Oasi WWF delle Gole del Calore. I terreni vitati sono composti dai suoli marnoso-calcarei della costa e delle colline fra il Calore salernitano e i Monti Alburni (conosciuti come le Dolomiti campane) e da quelli argillosi del tratto sorrentino del Fiume Calore. Il clima mediterraneo favorisce la viticoltura nei tratti costieri e immediato entroterra, mentre temperature più basse e precipitazioni abbondanti caratterizzano l'interno e i massicci montuosi. Tra i vitigni più diffusi ci sono il barbera (introdotto in Campania alla fine dell'Ottocento, è oggi il terzo vitigno della Regione), sangiovese, aglianico, fiano e malvasia bianca, che danno vita a rossi dai colori vivaci, ben strutturati e poco aggressivi e bianchi freschi e profumati. In una piccola porzione dei Monti Alburni, dalla fine degli anni '90 si è ricominciato a coltivare l'aglianicone, un'uva dalle origini molto antiche così chiamata perché produce acini più grandi rispetto all'aglianico.

VAL D'AGRI (BASILICATA)

La Val d'Agri, tra il Monte Sirino e il Monte Volturino, al confine con la Campania, prende il nome dal fiume che attraversandola arriva fino al mare. Particolarmente generosa è la natura di quest'area, dove, contrariamente al forte disboscamento attuato in Basilicata negli ultimi secoli, è stato risparmiato un ingente patrimonio di castagni, cerri, noccioli e farnetti. Qui un perfetto terroir e un ideale microclima (il suolo alluvionale e ricco di sabbia ed argilla con poco limo, escursioni termiche molto marcate e il clima montano a 600/750 metri s.l.m. che compensa il calore meridionale con un ambiente fresco ma assolato)

portano a maturazione le uve in condizioni ideali, assicurano produzioni importanti da vitigni internazionali come merlot e cabernet sauvignon e dotano i vini di struttura, pienezza e colore. La Strada del Vino e dell'Olio accompagna il visitatore alla scoperta di località marine, boschi, calanchi, borghi, prodotti tipici, tesori archeologici (Museo Nazionale e Parco di Grumentum) e aree naturali protette (Parco dell'Appennino Lucano Val d'Agri-Lagonegrese).

Il Regolamento Intercomunale di Polizia Rurale: un prezioso strumento per lo sviluppo sostenibile del territorio

L'iniziativa dei Sindaci dei Comuni dell'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg fondava da una parte sul crescente interesse nei confronti della produzione vitivinicola locale che negli ultimi anni ha portato ad un incremento e concentrazione delle superfici vitate e, dall'altra, sulla possibilità di migliorare i processi colturali con la razionalizzazione dei sistemi di coltivazione e di protezione fitosanitaria della vite. Da queste premesse emergeva, infatti, la necessità che le Amministrazioni Locali aumentassero il livello di attenzione e di sensibilizzazione alla tutela dell'ambiente e della salute umana ed animale, rafforzando la collaborazione con gli agricoltori in considerazione del loro particolare ruolo nella gestione e conservazione del territorio. La richiesta di un intervento normativo che garantisse uno sviluppo sostenibile rappresentava peraltro la manifestazione di un interesse diffuso, sollecitato anche da cittadini e associazioni. Diversi fattori quali l'introduzione della DOCG nell'area storica del Prosecco, le recenti variazioni normative nazionali e comunitarie che regolano il settore agricolo, la candidatura a Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO, imponevano inoltre un cambiamento nel modo di concepire la coltivazione, la produzione e anche la promozione di quel prodotto che è diventato il simbolo di queste colline. Da qui l'idea di procedere ad **una revisione dei regolamenti di polizia rurale dei Comuni, in un quadro unitario e condiviso, con l'imperativo di proteggere territorio e biodiversità e di immettere sul mercato prodotti di qualità eccellente non solo dal punto di vista organolettico e sanitario, ma anche portatori di valori e significati**, il consumo dei

quali sia legato all'idea di uno sviluppo sostenibile e della promozione piena dell'essere umano.

LE COLLINE DEL PROSECCO (VENEZIA)

Il territorio interessato dalla Denominazione d'Origine Controllata e Garantita DOCG Conegliano-Valdobbiadene Prosecco, in Provincia di Treviso, comprende l'areale posto a sud delle Prealpi Trevigiane, alla sinistra idrografica del fiume Piave, con un ambito di estensione di circa 20.000 ettari dei quali circa 7.500 coltivati a vite, compresi in 15 Comuni, per un totale di circa 150.000 abitanti. I confini comprendono una porzione di colline a quota elevata e di caratteristica forma a "corde" e una porzione di colline basse e ondulate accomunate da una identica origine geologica nell'ultima fase della formazione delle Alpi. In quest'area la coltivazione della vite rappresenta un settore di primaria importanza nell'ambito delle attività agricole della Provincia di Treviso, sia per numero di addetti che per il volume di affari e la qualità dei prodotti ottenuti. Infatti la coltivazione delle uve prosecco, ora denominate "glera", e delle uve che formano i vini delle DOCG Colli di Conegliano e DOC Prosecco e Conegliano - Valdobbiadene Prosecco Superiore, delle IGT "Colli Trevigiani, Marca Trevigiana, Veneto e delle Venezie, e la commercializzazione di queste eccellenze enologiche, hanno contribuito significativamente alla crescita economica delle imprese e della società, oltre che a far conoscere nel mondo il territorio.

Va sottolineato come tra le tante disposizioni del Regolamento - frutto di un lavoro costante nel tempo, con passaggi e aggiornamenti amministrativi importanti che a febbraio di quest'anno si è "evoluto" in un divieto del ricorso agli erbicidi contenenti glifosate e a tutti gli altri erbicidi, eccetto quelli di origine naturale e biologica, salvo nei casi di vigneti giovani entro i tre anni di vita oppure in aree di pendenza dove risulta impossibile l'utilizzo di mezzi meccanici - figuri l'intento di **far conoscere a cittadini e produttori le elementari norme di convivenza** in ambiente rurale e in ambiente urbano interessato da attività di natura rurale, di **impedire che le tipicità alimentari locali perdano le loro elevate e tradizionali caratteristiche**

organolettiche e igienico-sanitarie a causa di alcune pratiche moderne di tipo industriale che vorrebbero sostituirsi alle buone pratiche agricole che da sempre connotano i prodotti del territorio e di promuovere **l'uso sostenibile di prodotti fitosanitari.** (*Alessandra Calzecchi Onesti*)