

L'INIZIATIVA COME MOMENTO DI RACCORDO TRA DIVERSI PROGETTI E PERCORSI TECNICI CHE COINVOLGONO L'UNIVERSITÀ

## La aziende vitivinicole di Confagricoltura custodi del paesaggio

Tenuta Pernice e Torre Fornello ospitano la prima cena nel paesaggio di Piace Cibo Sano



I vigneti di Tenuta Pernice

L'azienda vitivinicola Torre Fornello (a Ziano Piacentino) di Enrico Sgorbati, associata a Confagricoltura Piacenza, ha ospitato la prima cena nel paesaggio organizzata dall'Associazione Piace Cibo Sano. Giovedì 5 settembre un centinaio di partecipanti hanno avuto modo di apprezzare una serata che ha voluto unire diversi elementi facenti parte della cultura del territorio a uno dei suoi biglietti da visita maggiormente distintivi: il vino. Prima di riunirsi nella meravigliosa cornice di questa



Il presidente Filippo Gasparini con Enrico Sgorbati di Torre Fornello

azienda storica, il gruppo proveniente dall'Università, composto da studiosi ed esperti di diversi Paesi, ha fatto tappa presso una realtà altrettanto prestigiosa, anch'essa associata a Confagricoltura: l'azienda vitivinicola Tenuta Pernice (a Borgonovo Val Tidone). L'iniziativa è stata infatti posta a chiusura di una serie di progetti e percorsi tecnici che coinvolgono in primis l'Università Cattolica e riguardano lo studio di modalità produttive tali da consentire elevati standard qualitativi e quantitativi riducendo al contempo l'uso di fitofarmaci e il loro impatto sull'ambiente.

“La cena è stata un'occasione di promozione che ha messo in luce la sostenibilità dello sviluppo territoriale, a cui da qualche anno stiamo lavorando con alcune cantine del territorio, e ben si è collegata all'iniziativa di riflessione dello scorso 6 agosto a Borgonovo Val Tidone, nell'ambito della quale ci si è dati l'obiettivo di promuovere la costituzione di un osservatorio sul paesaggio della Val Tidone. Valorizzare la componente paesaggistica è infatti fondamentale per alcuni settori di attività della vallata: economia, turismo, agricoltura ed enogastronomia. Il paesaggio è una risorsa indispensabile per dar voce all'identità locale e alle peculiarità territoriali della Val Tidone”. Così ha commentato il professor Ettore Capri che ha accompagnato il gruppo Italia del progetto Waterprotect-Horizon 2020 di cui è coordinatore. Questo progetto vede un partenariato tra Università Cattolica, Arpae e l'associazione Piace Cibo Sano.



Un momento dell'appuntamento tecnico a Tenuta Pernice

Prima della cena, a Torre Fornello, si è tenuta un'attività dimostrativa riguardante l'uso di attrezzature, sviluppate all'interno del progetto medesimo, per l'ottimale gestione delle acque dei trattamenti.

Nicoleta Suci, ricercatrice dell'Università Cattolica e coordinatrice del caso di studio "Val Tidone" ha spiegato che questo "workshop ha evidenziato come il lavoro sinergico tra gruppi di ricerca che trattano la qualità e la gestione delle acque e la qualità e la gestione del suolo agricolo sia fondamentale per garantire la sostenibilità e l'eco-resilienza delle risorse per le future generazioni". Tale messaggio è stato ripreso dall'assessore Gazzolo che ha ricordato come la Regione Emilia Romagna sostenga da sempre le attività di ricerca rivolte alla gestione sostenibile dell'ambiente e della catena alimentare. La serata ha visto, inoltre, la presenza dell'Autorità di Bacino del fiume Po, nella figura di Beatrice Bertolo che ha evidenziato il ruolo fondamentale dell'autorità nella gestione delle risorse, ricordando al contempo le difficoltà ad approfondire a livello locale le specifiche problematiche.

Soddisfatta della serata Miriam Bisagni, presidente di Piace Cibo Sano che ha commentato: "Sono sempre più convinta che un territorio, attraverso la valorizzazione del paesaggio, esprima all'unisono la qualità e la sostenibilità di tutti gli elementi: natura, arte, storia, cultura, scienza, ricerca, innovazione, cibo e partnership.



Miriam Bisagni, Ettore Capri e Nicoleta Suci

E' in questa prospettiva di sostenibilità, nel perseguire il raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030, che Piace Cibo Sano ha organizzato questa prima cena dedicata al paesaggio dei vigneti. Abbiamo scelto Ziano perché è il territorio più vitato d'Italia. Questo evento col quale abbiamo fortemente voluto valorizzare il territorio, i prodotti, le persone, le comunità, la convivialità e l'enogastronomia, che tanto ci contraddistingue nel panorama nazionale è un primo tassello per un osservatorio del paesaggio e la certificazione di qualità e sostenibilità ambientale e territoriale che la Val Tidone potrebbe conquistarsi sul campo".

Presenti per l'occasione il presidente di Confagricoltura Filippo Gasparini e il direttore Marco Casagrande. "Il vino è di per sé elegante, evoca una storia – ha commentato Gasparini –. Queste aziende sono realtà molto interessanti: sono eccellenze che esportano il loro prodotto all'estero e usano tecniche d'avanguardia in vigneto e in cantina. Tradizione e innovazione unite per un'agricoltura moderna, con competenze di marketing per la commercializzazione. Siamo orgogliosi di poterle associare e proseguiamo nel percorso intrapreso anche con gli altri attori locali perché oltre al prestigio distintivo di ciascuno si possa arrivare a fare sistema e avere visibilità come territorio". "Queste aziende sono esemplificative di come l'agricoltura sia la vera custode del paesaggio – ha sottolineato Casagrande –. L'occhio si perde su queste colline morbide e ordinate come un giardino. In più – ha proseguito – la stretta collaborazione con gli istituti di ricerca e la continua innovazione rendono queste imprese in grado di gestire in modo efficace i fattori produttivi. Prove con vigneti inerbiti; controllo puntuale sulla gestione dei fitofarmaci; modalità innovative per la gestione dei residui; interventi mirati sul fabbisogno grazie a una rete di centraline agro-meteo che mappano i filari. L'agricoltura che tutela l'ambiente è questa. Come ha giustamente sottolineato Chiara Azzali della Tenuta Pernice: la collaborazione con il mondo della ricerca è strettissima e proficua, aggiungo che i risultati si possono apprezzare".

di **Elena Gherardi**