



Biodiversità e consumo consapevole Il ruolo della viticoltura sostenibile

martedì 18 Giugno 2019
Cantina Castelvecchi, Località Castelvecchi, Radda in Chianti (SI)

18 giugno 2019

COMUNICATO STAMPA

Si è svolto oggi, nello splendido scenario della Premiata Fattoria Castelvecchi, una tra le più antiche cantine di Toscana, dove matura un Chianti Classico che racchiude tutti i segreti di una viticoltura secolare, l'evento di presentazione degli sviluppi progetto LIFE VITISOM.

“BIODIVERSITA’ E CONSUMO CONSAPEVOLE. IL RUOLO DEL CONSUMATORE IN VIGNA”

Circondati da ventidue ettari di vigneti posti sui colli più alti di Radda in Chianti (Colle Petroso, Poggione, Madonnino), a seicento metri sul livello del mare, “magica altitudine,” dove maturano le uve di undici *cru* su terreni di Galestro e Arenaria, meravigliosamente esposti al sole, si è parlato di tecnologie innovative, di biodiversità e sostenibilità. Al centro di tutti gli interventi: il consumatore. “Il progetto LIFE VITISOM è ormai al suo termine” - ha esordito, facendo gli onori di casa, Carlo Paladin proprietario, col fratello Roberto di *Casa Paladin*, il gruppo vinicolo di cui è parte Fattoria Castelvecchi. “Ci ha impegnato negli ultimi 3 anni con grandi soddisfazioni ed oggi possiamo presentare alcune conclusioni sull’impatto sociale dello stesso”. Nel suo intervento, Marco Venturi, vicesindaco di Radda in Chianti, ha messo in evidenza l’importanza dell’innovazione per un territorio dove la viticoltura rappresenta un settore di assoluta rilevanza per l’economia del Chianti e la conservazione della bellezza del suo paesaggio. Isabella Ghiglieno, Project manager del progetto, ha poi spiegato gli obiettivi del progetto: “Il **progetto VITISOM vuole promuovere l’introduzione di una tecnologia innovativa per la concimazione organica del vigneto e studiare gli impatti che questa pratica ha a livello ambientale, economico e sociale**”. Ed è proprio sulla valutazione degli impatti sociali di progetto che vertono i contenuti della mattinata con la presentazione dei risultati ottenuti riguardo la valutazione della percezione del consumatore verso i temi della biodiversità e della sostenibilità. Su questi temi e su quello dell’**innovazione** in viticoltura è intervenuto il prof. Mattii dell’Università di Firenze, relatore ospite dell’evento. “Innovazioni tecnologiche nel settore agricolo - ha esordito - hanno avuto inizio a partire dal 1900 ed hanno portato, dapprima all’introduzione di tutta una serie di prodotti finalizzati a massimizzare le rese e a difendere le colture, evolvendo poi verso strategie e strumenti di riduzione degli impatti ambientali come la lotta biologica integrata, i Decision Support System (DSS) fino all’ingegneria genetica”. L’evento è proseguito con la sezione di networking e la presentazione del progetto LIFE ZEOWINE da parte di Davide

Manzi di DN 360, partner del progetto, che spiega le caratteristiche della zeolite, obiettivi e risultati attesi del progetto iniziato a luglio 2018 ed attualmente in piena fase di svolgimento. Chiara Mazzocchi e Stefano Corsi dell'Università degli Studi di Milano hanno infine presentato l'indagine realizzata presso i cinque siti test di VITISOM con particolare riferimento alle tre aziende di *Casa Paladin* (Premiata Fattoria Castelvecchi in Chianti Classico, Castello Bonomi in Franciacorta e Bosco del Merlo in Friuli Venezia Giulia). "In sintesi", ci ha detto la Dott.ssa Mazzocchi, **"l'indagine, condotta con metodiche differenti a seconda del sito di applicazione, ha messo in luce come il consumatore sia interessato ai temi relativi alla biodiversità e al biologico e come sia tendenzialmente disposto a pagare un prezzo maggiore per prodotti che si abbinano a uno di questi marchi"**. "Risultati confermati anche dall'indagine effettuata presso il pubblico di oggi" ha sottolineato Stefano Corsi, riferendosi all'indagine in tempo reale, organizzata e conclusa durante la mattinata, al fine di ottenere un maggior coinvolgimento del pubblico. "Abbiamo pensato di riproporvi oggi lo stesso questionario somministrato durante l'indagine effettuata presso Fattoria Castelvecchi lo scorso anno ad un pubblico di più di 130 persone; interessante è poter analizzare le differenze riscontrate tra i risultati ottenuti allora e quelli ottenuti oggi".

Saluti conclusivi e bilancio del progetto toccano al prof. Leonardo Valenti, coordinatore scientifico di VITISOM, che chiude la piacevole ed istruttiva mattinata così: "Sono pienamente soddisfatto di questa giornata che ha mostrato un pubblico attento e interessato. A breve i prossimi eventi VITISOM e la conclusione del progetto".

Premiata Fattoria Castelvecchi sposa questo particolare approccio attraverso lo sviluppo e la ricerca pratiche di agricoltura sostenibile adatte al territorio e al clima in cui crescono le proprie vigne. Da sempre l'azienda opera nel rispetto dell'ambiente e della natura utilizzando tecniche di coltivazione altamente customizzate, al fine di dedicare la giusta attenzione e cura ad ogni singolo appezzamento. L'amore e la dedizione di *Casa Paladin* hanno portato al recupero del vecchio vigneto "Le Madri", archivio vivente della storia vitivinicola del Chianti, un cuore di vigneto che restituisce al paesaggio ed al vino una irriproducibile originalità. Fattoria Castelvecchi è aperta tutti i giorni per degustazioni e visite alla cantina e al territorio, sempre pronta ad accogliere visitatori ed appassionati per condividere con loro questo suggestivo angolo del mondo con un *wine-tasting* o un piacevole picnic in vigna, forniti di cestino ricco di prodotti gastronomici toscani e Chianti Classico, ammirando dalla terrazza panoramica il magico paesaggio di Radda.