



■ ECONOMIA Sulla trasformazione di uve autoctone promosso un incontro tra esperti

Il trionfo dei vini calabresi bio

Presentati i primi dati raccolti dalle azioni già avviate nelle aziende reggine

UN vero successo quello ottenuto dai vini biologici calabresi, presentati martedì scorso al Vinaly 2015 di Verona, Salone Internazionale dei Vini e dei Distillati, nella sala Talk-show Padiglione Mipaaf, nell'ambito del progetto "Vino Bio Calabria: Qualità sensoriale ed ambientale tramite la coltivazione e la trasformazione biologica di uve autoctone" promosso da Aiab Calabria in collaborazione con la Firab e il Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria. Il progetto, finanziato dalla Regione Calabria - fondi Psr Misura 124 - si è concentrato sulla quella che si potrebbe definire la filiera produttiva calabrese che meglio rappresenta l'export regionale in tutto il mondo. L'obiettivo del progetto è infatti quello di inserire le realtà vitivinicole calabresi sui mercati internazionali, presentando, nella migliore vetrina mondiale del settore, il Vinaly appunto, le competenze acquisite negli ultimi anni dai viticoltori calabresi. Non è un caso che le attività

progettuali si sono concentrate sulle più recenti e innovative tecniche vitivinicole ottenute da agricoltura biologica, settore in forte crescita e oramai particolarmente apprezzato in tutto il mondo, anche in virtù dei concetti di sostenibilità che veicola nell'ambito dello sviluppo virtuoso delle risorse rurali mondiali. Redatto in linea con il Reg. Ce n°203/2012 in tema di vinificazione biologica, il progetto "Vino Bio Calabria" è stato strutturato per unire azioni di sperimentazioni e di tecniche produttive che conducano ad un miglioramento dei processi di produzione, potenziando la valorizzazione delle produzioni vitivinicole calabresi, e di conseguenza la commercializzazione, a livello nazionale e internazionale, dei vini biologici calabresi. Al Salone Internazionale dei Vini e dei Distillati di Verona sono state quindi illustrate le fasi e gli obiettivi del progetto, nonché i primi dati raccolti dalle azioni già avviate nelle 8 aziende coinvolte: Società Agricola Ceraudo Roberto s.r.l.; Azienda Agri-

cola Cosimo Murace; Società Agricola Santa Venere Federico Scala s.r.l.s.; Azienda Agricola Troiano Giovanni; A Vita; Casa Ponziana Azienda Agricola di Caterina Salerno; Società Agricola 'A Lanterna S.a.s. e Azienda Agricola Cantine De Luca. Le otto realtà vitivinicole calabresi, produttrici di vini Igt, Igp e Doc, hanno quindi avuto modo di promuovere le loro aziende e far degustare i propri vini, illustrando allo stesso tempo le tecniche produttive, le peculiarità dei prodotti e i singoli territori d'appartenenza. Il tutto all'interno della vetrina scientifica del progetto "Vino Bio Calabria: Qualità sensoriale ed ambientale tramite la coltivazione e la trasformazione biologica di uve autoctone" che ha visto coinvolti nel convegno veronese: Rocco Zappia, Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, che ha relazionato sulle tecniche agricole biologiche applicate nelle 8 aziende vitivinicole, Roberto Zironi, dell'Università degli Studi di Udine, il quale si è sofferma-

to sui processi di vinificazione, e Alba Pietromarchi, ricercatrice presso Firab, che ha invece tracciato una panoramica sulla situazione attuale del mercato dei vini biologici e sui possibili sbocchi delle produzioni vitivinicole calabresi. A moderare il convegno, Antonino Modaffari dell'Aiab Calabria, il quale ha ribadito l'importanza dell'impiego di metodi innovativi nelle produzioni vitivinicole calabresi, mediante il metodo agricolo biologico, garante della tutela dell'ambiente e delle salute dell'uomo nonché occasione di sviluppo economico per la regione Calabria, nel rispetto della biodiversità agroalimentare regionale. Puntare sul metodo di agricoltura biologica è dunque oggi considerato un approccio imprenditoriale d'eccellenza, in grado di contraddistinguere tanto i prodotti agroalimentari quanto i territori di produzione, incendiando la multifunzionalità delle filiere, il cui valore aggiunto risiede proprio nel contesto storico e culturale che le ha selezionate nel tempo.



Un momento del confronto sulla trasformazione biologica di uve autoctone



Peso: 50%