

Programma del Convegno

ore **9.30** • Caffè di benvenuto

ore **10.00** • Introduzione e saluti istituzionali

Giovanni Costa - Governatore Lions Distretto 108 la3 - Imprenditore vinicolo

Modera Attilio Pecchenino O.D. Service "Agricoltura e salvaguardia dell'Ambiente"

Franco Paruzzo - Sindaco di Dogliani

ore **10.15** • **RELAZIONI**

Vincenzo Gerbi - Professore Ordinario - Vicedirettore alla Didattica
Dipartimento Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari - Università di Torino

"Riflessioni sulla sostenibilità della produzione vinicola e corilicola"

Federico Spanna - Agrometeorologo - Regione Piemonte

"Le colture collinari e i cambiamenti climatici"

Alberto Alma - Specialista di flavescenza dorata della vite - Università di Torino

"Le recenti conoscenze sui vettori della flavescenza dorata"

Luciana Tavella - Specialista di parassiti del nocciolo - Università di Torino
Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari

"Le nuove acquisizioni sui fitofagi del nocciolo"

Daniele Eberle - Consulente vitivinicolo - Università di Milano

"L'esperienza dell'agronomo di fronte alla sfida della sostenibilità"

Roberto Valletti - Imprenditore agricolo e vitivinicolo

"L'esperienza del produttore viticolo e corilicola"

ore **12.15** • Dibattito con il pubblico

ore **13.00** • Rinfresco



Comune
di Dogliani

Un "assaggio" su uno dei temi trattati nel convegno:

« L'opinione pubblica percepisce la **sostenibilità** come: non usare pesticidi in vigna, abolire i diserbanti, non usare additivi per fare il vino. Queste **3** cose conferiscono al vino una **immagine di naturalità** e lo fanno apparire conciliabile col rispetto dell'ambiente... e quindi sostenibile.

Ma questa visione in realtà è poco realistica e dimentica che una **vigna "non trattata"** produce poco, o peggio, produce uva alterata, con la quale si fa un vino cattivo che il mercato rifiuta. Così facendo l'azienda diventa insostenibile dal punto di vista economico, a meno che il poco prodotto che immette sul mercato non venga pagato a prezzi di affezione.

La **sostenibilità** è quindi un concetto più complesso che deve prevedere di annullare o, quantomeno, ridurre l'impatto sull'ambiente ma, nel contempo, consentire di: produrre in modo sufficiente un prodotto di alta qualità e di generare un guadagno ragionevole all'azienda.

Quindi il concetto che occorre far passare è che per "fare vino" in modo sostenibile occorre saperne di più e non tornare indietro a un vino "ignorante", affidato alla clemenza della natura. L'azienda che vuole essere "sostenibile" investe in tecnologia, in ricerca e non rifiuta la conoscenza... »

