

Il futuro del **Prosecco**, tutela e valorizzazione del territorio

Realacci: produzioni certificate. Nardi: il ruolo della scuola enologica. Polegato: promozione e ambiente

Il riconoscimento da parte dell'Unesco, una viticoltura sempre più sostenibile e di qualità, la valorizzazione del turismo enogastronomico come ulteriore indotto dopo l'invasione dei mercati esteri con le bollicine. Il futuro del Prosecco si muove su molte direttrici, scommesse che in questi anni definiranno il futuro di un'area vitivinicola a cui guarda tutto il mondo. Di questi temi si discuterà in uno degli appuntamenti di We-Food, nel pomeriggio di domani, venerdì 2 novembre nella sede di Cuoa Business School, in Villa Valmarana Morosini ad Altavilla Vicentina.

La tendenza del business verso il green peraltro è chiara. Ermete Realacci ha fondato e presiede **Symbola**, la Fondazione per le qualità italiane. Nell'ultimo rapporto GreenItaly, è emerso che nel 2018 ben 209 mila aziende hanno investito su sostenibilità ed efficienza (15,9%). Alla green economy si devono già quasi tre milioni di occupati (13,1% sul nazionale). Su queste basi, Realacci parla del futuro del Prosecco. «La crescita economica dei territori sarà sempre più collegata alle produzioni certificate», è sicuro. «Dopo il trauma dell'etanolo negli anni Ottanta, il mondo del vino capì che doveva darsi delle regole severe. È la sfida che ha oggi il Prosecco, che vince sulla quantità, ma rischia di restare fermo o perdere sulla qualità. L'operazione Unesco va in questo senso: serve a costruire una economia più competitiva, un modello molto italiano legato alla qualità».

A Fondazione **Symbola** peraltro aderisce anche il Consorzio storico di collina del Prosecco, la Docg di Conegliano e Valdobbiadene presieduta da Innocente Nardi: «La storia del Prosecco Superiore è l'intreccio di saper fare, ricerca e spinta all'innovazione», dice Nardi. «A Conegliano è nata nel 1876 la prima scuola enologica italiana e tra

le nostre colline l'unione tra lavoro dell'uomo e bellezza dei nostri pendii ha dato vita a un paesaggio unico al mondo che vogliamo conservare e tutelare per le future generazioni. L'incessante dialogo con le amministrazioni comunali ha portato nel corso dell'ultimo decennio a numerosi passi avanti soprattutto in termini di tutela ambientale. Quale ultimo traguardo dei Comuni della denominazione ricordiamo la messa al bando del glifosato e di tutti i diserbanti, eccetto quelli di origine naturale e biologica, dal primo gennaio del prossimo anno».

Un tema questo che coinvolge in particolare i viticoltori. Giorgio Polegato è presidente Coldiretti Treviso (associazione che rappresenta 14 mila soci, di cui circa 5.000 si dedicano all'uva), ma è un profondo conoscitore del business da presidente di Astoria Vini: «Integrazione, promozione, ambiente: questi i punti su cui si giocherà il futuro», dice. «Integrazione tra i soggetti che compongono la filiera, così da mediare le esigenze di tutti, dal produttore, al trasformatore, all'imbottigliatore fino al consumatore ed evitare tensioni e squilibri nei prezzi che sfavoriscono il mercato. Integrazione anche tra i soggetti impegnati nella promozione: questo si potrebbe ottenere meglio attraverso un unico consorzio invece dei tre attuali, che sappia promuoverlo sui mercati internazionali pur salvaguardando le differenze tra Doc e Docg. Infine, il tema dell'ambiente: dobbiamo accompagnare le aziende verso soluzioni sempre più sostenibili sia nei trattamenti in vigna che nei prodotti da utilizzare in cantina».

Mauro Pigozzo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ermete Realacci
(fondazione **Symbola**). Sotto, **Innocente Nardi**, (Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene)

