

BioWine

Biological Wine Innovative Environment

Un progetto a sostegno del territorio che crede nella viticoltura sostenibile

Biowine-Biological Wine Innovative Environment è il progetto di trasferimento di “buone pratiche” dal Veneto alla Campania e dei relativi strumenti sperimentati dai Comuni sui temi dell'innovazione tecnologica e della tutela dell'ambiente in viticoltura. Il progetto è finanziato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri nell'ambito del PON Governance 2014/2020

BioWine (Biological Wine Innovative Environment), è il progetto finanziato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri nell'ambito del PON Governance 2014/2020 che ha come obiettivo la realizzazione di azioni amministrative efficaci per una filiera vitivinicola sostenibile; coinvolge il territorio del Sannio beneventano, con il Comune capofila di Guardia Sanframondi.

L'iniziativa ha tra i suoi obiettivi quello di comunicare il valore di un progetto che intende incidere in maniera significativa nel modus operandi delle aziende agricole e vitivinicole attraverso la redazione, approvazione e applicazione di regole condivise (Regolamento di Polizia Rurale) per la corretta gestione del territorio e l'applicazione di buone pratiche vitivinicole, sviluppando azioni tese ad accrescere la sostenibilità delle produzioni, la tutela dell'ambiente, il risparmio energetico. Azioni legate a buone pratiche amministrative sono state sperimentate, con esiti positivi, nell'area del Prosecco Superiore Docg, in provincia di Treviso; per questo motivo sono oggetto di “trasferimento” presso le comunità interessate, e saranno condivise tra enti locali e mondo produttivo (agricoltori, vignaioli, consorzi, associazioni di categoria, ecc.) e saranno diffuse presso la popolazione per una sempre maggiore consapevolezza dell'importanza della tutela dell'ambiente come garanzia per lo sviluppo.

Il progetto è incentrato sulla possibilità di dotare



Biological Wine
Innovative Environment

i comuni di un “Regolamento Intercomunale di Polizia Rurale” quale strumento operativo per la tutela della salute, dell'ambiente e del paesaggio del territorio rurale, sulla scorta dell'analoga esperienza condotta in Veneto, nell'area del Prosecco Superiore Docg Conegliano Valdobbiadene.

L'idea è di favorire la partecipazione attiva dei viticoltori e di mettere a fuoco insieme a loro le prospettive future verso le quali gli attori pubblici e privati del territorio intendono rivolgersi per far crescere tutta la filiera vitivinicola.

Sono previste attività di animazione e sensibilizzazione con il coinvolgimento anche dei cittadini per comunicare gli impatti derivanti dall'uso di prodotti fitosanitari in agricoltura, ma anche

quali sono le buone pratiche di gestione del territorio. Visite di studio e di seminari formativi saranno realizzati in vista della predisposizione di una bozza di Regolamento, e vedranno coinvolti referenti ed esperti dei Comuni trevigiani dell'area del Prosecco che illustreranno le pratiche amministrative adottate in quei contesti.

La prima bozza di Regolamento-BioWine sarà oggetto di approfondimento con i soggetti pubblici e privati, per raccogliere indicazioni, osservazioni, suggerimenti in vista dell'adozione di uno strumento che sia il più calzante possibile alla realtà territoriale.

La prospettiva di sviluppo è incentrata sulla possibilità di dotare anche i comuni del Sannio beneventano coinvolti di uno strumento operativo utile alla tutela della salute degli agricoltori, alla salvaguardia dell'ambiente e del paesaggio rurale, con una precisa regolamentazione dell'uso dei prodotti fitosanitari.

Saranno effettuati incontri tra tutti i soggetti coinvolti per un confronto sulla possibile applicazione della buona pratica e sulle sue implicazioni e ricadute nei Comuni del Sannio beneventano partecipanti.

A novembre, in chiusura del progetto, saranno presentati i risultati conseguiti dalla formazione tenuta sul territorio, gli obiettivi raggiunti e le possibilità di sviluppo. L'adozione del “Regolamento Intercomunale di Polizia Rurale”, condiviso e partecipato da tutti gli attori del territorio, sarà l'atto finale da parte dei Comuni interessati di Campania e Basilicata.



UNIONE EUROPEA

Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



*Agenzia per la
Coesione Territoriale*



**GOVERNANCE
E CAPACITÀ
ISTITUZIONALE
2014-2020**



COMUNE DI
SAN PIETRO DI FELETTTO



COMUNE DI
GUARDIA SANFRAMONDI



COMUNE DI
CASTELVENERE



COMUNE DI
SANT'AGATA DE' GOTI



COMUNE DI
SOLOPACA



COMUNE DI
CASTELFRANCI



COMUNE DI
CAGGIANO



COMUNE DI
SANT'ANGELO A FASANELLO



COMUNE DI
GRUMENTO NOVA



COMUNE DI
ROCCANOVA

Il “**Progetto BLOWINE BIOlogical Wine Innovative Environment**”, è finanziato dal PON Governance su iniziativa dell'Agenzia per la Coesione Sociale, in virtù del Fondo Europeo di Sviluppo Regionale dell'unione Europea.

Il progetto coinvolge **importanti realtà vitivinicole del Veneto, della Campania e della Basilicata** e rappresenta un importante **esempio di trasferimento di know-how e di strumenti già sperimentati** sui temi dell'innovazione tecnologica, della tutela dell'ambiente e del marketing territoriale.

Il progetto BLOWINE (Biological Wine Innovative Environment), si intreccia in più fasi con lo snodarsi delle attività della ‘Città Europea del Vino’. Il progetto, finanziato per circa 550mila euro dal Pon Governance e Capacità istituzionale 2014-2020, coinvolge le quattro realtà sannite di **Guardia Sanframondi** (ente capofila/beneficiario), **Castelvenere**, **Sant'Agata dei Goti** e **Solopaca**, insieme a quella irpina di **Castelfranci**, con **Caggiano** e **Sant'Angelo a Fasanello** in provincia di Salerno e **Grumento Nova** e **Roc-**



Biological Wine
Innovative Environment

canova in provincia di Potenza.

Gli enti detentori della “buona pratica” sono i Comuni dell'area DOCG Conegliano-Valdobbiadene in provincia di Treviso (*Cison di Valmarino, Colle Umberto, Conegliano, Farra di Soligo, Follina, Miane, Pieve di Soligo, Refrontolo, San Pietro di Feletto, San Vendemiano, Susegana, Tarzo, Valdobbiadene, Vidor e Vittorio Veneto - Comune coordinatore San Pietro di Feletto*), mentre i “**riusanti**” appartengono **alle aree del Sannio, del Cilento e della Val d'Agri** (*Castelvenere,*

SANNIO (CAMPANIA)

Ambienti naturali ben conservati, architettura e arte che richiamano diverse epoche storiche: questa è la provincia di Benevento con stupendi centri urbani, vestigia archeologiche, i numerosi parchi, le terme e il Lago di Telese, le Sorgenti del Grasso, il paesaggio del Monte Taburno, il Parco Geopaleontologico di Pietraroja. Le origini della viticoltura nel Sannio risalgono al II sec. a.C., ma se ne trovano citazioni già nel Platone comico, commediografo ateniese del V sec. a.C. Due i grandi protagonisti della realtà viticola più importante della Regione: l'aglianico e la falanghina, impiantati sui rilievi collinari interni con terreni argillosi e calcarei e sui terrazzi pianeggianti dell'alto e medio corso dei fiumi Volturno e Calore, dai suoli alluvionali e vulcanici. La coltivazione secolare dell'aglianico ha selezionato un biotipo “amaro” e robusto, che dà origine a vini più morbidi rispetto al Taurasi e al Vulture e che - insieme a sommarello, piedirosso, sciascinoso, agostinella, falanghina, cerreto, coda di volpe, grieco, malvasia, fiano, passolara di San Bartolomeo, olivella, carminello, palombina, moscato di Basile e altri ancora - compone il ricco patrimonio della biodiversità sannita. La falanghina è presente con un biotipo diverso da quello del napoletano ed ha qui trovato la sua piena valorizzazione solo negli ultimi decenni del '90, quando si iniziò a lavorarla anche in purezza.

Sant'Agata de' Goti e Solopaca in provincia di Benevento, Caggiano e Sant'Angelo a Fasanella in provincia di Salerno, Castelfranci in provincia di Avellino, Roccanova e Grumento Nova in provincia di Potenza - Ente capofila Guardia Sanframondi).

I primi hanno sperimentato la buona pratica nel coinvolgimento proattivo del partenariato, sia istituzionale che socio-economico, nelle fasi di definizione ed applicazione di alcuni atti amministrativi (in particolare di un Regolamento Intercomunale di Polizia Rurale) volti, da un lato, a recepire le disposizioni relative alla riforma di politiche di settore e, dall'altro, a promuovere **strumenti efficaci di tutela della salute e del territorio rurale**, fino alla definizione di linee guida regionali, all'approvazione di progetti finanziati da risorse UE (esempio, il PSR, Piano di Sviluppo Regionale del Veneto) e alla candidatura dell'area come sito UNESCO.

I secondi - che ricadono in due Regioni - provano a fare massa critica per la definizione di un proprio Regolamento Intercomunale di Polizia Rurale, una tematica complessa, specie se coinvolge più Comuni.

Tuttavia la buona pratica veneta unitaria e partecipata, che verrà trasferita a realtà con caratteristiche geo-morfologiche e agronomiche simili, è un valido stimolo per costruire un **processo sostenibile di cooperazione interistituzionale e di confronto dialogico con gli attori territoriali**, essendo la condivisione e il lavoro di rete una **base di partenza essenziale per la salvaguardia del patrimonio umano e naturalistico e la crescita della competitività delle aziende agricole**.

Obiettivo del progetto, che prevede il coinvolgimento delle migliori espressioni nel campo della ricerca enolo-

gica e territoriale, è quello di **creare un modello facilmente replicabile in altre aree interne o rurali che sia di riferimento per un ammodernamento sostenibile** dei piccoli Comuni e per alimentare **un sistema territoriale in grado di favorire il coordinamento tra i differenti livelli di governo**.

AREA PROSECCO DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE Il Regolamento Intercomunale di Polizia Rurale: un prezioso strumento per lo sviluppo sostenibile del territorio

L'iniziativa dei **Sindaci dei Comuni dell'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg**

fondava da una parte sul crescente interesse nei confronti della produzione vitivinicola locale che negli ultimi anni ha portato ad un incremento e concentrazione delle superfici vitate e, dall'altra, sulla possibilità di migliorare i processi colturali con la razionalizzazione dei sistemi di coltivazione e di protezione fitosanitaria della vite. Da queste premesse emergeva la necessità che le Amministrazioni Locali aumentassero il livello di attenzione e di sensibilizzazione alla tutela dell'ambiente e della salute umana ed animale, rafforzando la collaborazione con gli agricoltori in considerazione del loro particolare ruolo nella gestione e conservazione del territorio. La richiesta di un intervento normativo che garantisse uno



LE COLLINE DEL PROSECCO (VENETO)

Il territorio interessato dalla Denominazione d'Origine Controllata e Garantita DOCG Conegliano-Valdobbiadene Prosecco, in Provincia di Treviso, comprende l'areale posto a sud delle Prealpi Trevigiane, alla sinistra idrografica del fiume Piave, con un ambito di estensione di circa 20.000 ettari dei quali circa 7.500 coltivati a vite, compresi in 15 Comuni, per un totale di circa 150.000 abitanti. I confini comprendono una porzione di colline a quota elevata e di caratteristica forma a "corde" e una porzione di colline basse e ondulate accomunate da una identica origine geologica nell'ultima fase della formazione delle Alpi. In quest'area la coltivazione della vite rappresenta un settore di primaria importanza nell'ambito delle attività agricole della Provincia di Treviso, sia per numero di addetti che per il volume di affari e la qualità dei prodotti ottenuti. Infatti la coltivazione delle uve prosecco, ora denominate "gle-ra", e delle uve che formano i vini delle DOCG Colli di Conegliano e DOC Prosecco e Conegliano - Valdobbiadene Prosecco Superiore, delle IGT "Colli Trevigiani, Marca Trevigiana, Veneto e delle Venezie, e la commercializzazione di queste eccellenze enologiche, hanno contribuito significativamente alla crescita economica delle imprese e della società, oltre che a far conoscere nel mondo il territorio.



Guardia Sanframondi nel cuore del Sannio (Benevento)

sviluppo sostenibile rappresentava la manifestazione di un interesse diffuso, sollecitato anche da cittadini e associazioni.

Diversi fattori quali l'introduzione della DOCG nell'area storica del Prosecco, le recenti variazioni normative nazionali e comunitarie che regolano il settore agricolo, la candidatura a Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO, imponevano inoltre un cambiamento nel modo di concepire la coltivazione, la produzione e anche la promozione di quel prodotto che è diventato il simbolo di queste colline.

Da qui l'idea di procedere ad **una**

revisione dei regolamenti di polizia rurale dei Comuni, in un quadro unitario e condiviso, con l'imperativo di proteggere territorio e biodiversità e di immettere sul mercato **prodotti di qualità eccellente non solo dal punto di vista organolettico e sanitario, ma anche portatori di valori e significati**, il consumo dei quali sia legato all'idea di uno sviluppo sostenibile e della promozione piena dell'essere umano.

Tra le tante disposizioni del Regolamento - frutto di un lavoro costante nel tempo, con passaggi e aggiornamenti amministrativi importanti che



si è "evoluto" in un divieto del ricorso agli erbicidi contenenti glifosate e a tutti gli altri erbicidi, eccetto quelli di origine naturale e biologica, salvo nei casi di vigneti giovani entro i tre anni di vita oppure in aree di pendenza dove risulta impossibile l'utilizzo di mezzi meccanici - figure l'intento di **far conoscere a cittadini e produttori le elementari norme di convivenza** in ambiente rurale e in ambiente urbano interessato da attività di natura rurale, di **impedire che le tipicità alimentari locali perdano le loro elevate e tradizionali caratteristiche organolettiche e igienico-sanitarie** a causa di alcune pratiche moderne di tipo industriale che vorrebbero sostituirsi alle buone pratiche agricole che da sempre connotano i prodotti del territorio e di promuovere **l'uso sostenibile di prodotti fitosanitari**.

CILENTO (CAMPANIA)

Nella parte meridionale della provincia di Salerno, il Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano si estende dalle coste tirreniche ai piedi dell'Appennino campano-lucano. Dolci colline attraversate da torrenti e ricoperte di uliveti, lecci e castagni, paesi abbarbicati alle rocce, ambienti inalterati che si alternano ad aree densamente popolate, i tre siti archeologici riconosciuti dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità (Paestum, Velia e Certosa di Padula) e i percorsi di trekking, cicloturismo e canoa nell'Oasi WWF delle Gole del Calore. I terreni vitati sono composti dai suoli marnoso-calcarei della costa e delle colline fra il Calore salernitano e i Monti Alburni (conosciuti come le Dolomiti campane) e da quelli argillosi del tratto sorrentino del Fiume Calore. Il clima mediterraneo favorisce la viticoltura nei tratti costieri e immediato entroterra, mentre temperature più basse e precipitazioni abbondanti caratterizzano l'interno e i massicci montuosi. Tra i vitigni più diffusi ci sono il barbera (introdotto in Campania alla fine dell'Ottocento, è oggi il terzo vitigno della Regione), sangiovese, aglianico, fiano e malvasia bianca, che danno vita a rossi dai colori vivaci, ben strutturati e poco aggressivi e bianchi freschi e profumati. In una piccola porzione dei Monti Alburni, dalla fine degli anni '90 si è ricominciato a coltivare l'aglianicone, un'uva dalle origini molto antiche così chiamata perché produce acini più grandi rispetto all'aglianico.



*Floriano Panza
Sindaco di Guardia Sanframondi*

LA PAROLA AGLI ATTORI: FLORIANO PANZA, SINDACO DEL COMUNE DI GUARDIA SANFRAMONDI

Il Sindaco del Comune di Guardia Sanframondi, Floriano Panza, precisa quali sono le motivazioni che hanno portato al confronto con i comuni veneti del Prosecco-Valdobbiadene: *“Nella qualità di Sindaco del comune capofila del progetto, sono felice di poterci misurare nella realizzazione di un progetto di sviluppo qualificante, nonché qualificato perché può contare sull’apporto di tanti comuni Città*



*Panorama
sulla Val d'Agri
in Basilicata.*

*Un grappolo
di Aglianico*



VAL D'AGRI (BASILICATA)

La Val d'Agri, tra il Monte Sirino e il Monte Volturino, al confine con la Campania, prende il nome dal fiume che attraversandola arriva fino al mare. Particolarmente generosa è la natura di quest'area, dove, contrariamente al forte disboscamento attuato in Basilicata negli ultimi secoli, è stato risparmiato un ingente patrimonio di castagni, cerri, noccioli e farnetti.

Qui un perfetto terroir e un ideale microclima (il suolo alluvionale e ricco di sabbia ed argilla con poco limo, escursioni termiche molto marcate e il clima montano a 600/750 metri s.l.m. che compensa il calore meridionale con un ambiente fresco ma assoluto) portano a maturazione le uve in condizioni ideali, assicurano produzioni importanti da vitigni internazionali come merlot e cabernet sauvignon e dotano i vini di struttura, pienezza e colore.

La Strada del Vino e dell'Olio accompagna il visitatore alla scoperta di località marine, boschi, calanchi, borghi, prodotti tipici, tesori archeologici (Museo Nazionale e Parco di Grumentum) e aree naturali protette (Parco dell'Appennino Lucano Val d'Agri-Lagonegrese).



del Vino ed in modo particolare su quello di San Pietro Di Feletto (TV) ove l'assessore Benedetto De Pizzol ha già dato prova di arguzia e competenza nel coadiuvarci a scrivere la proposta progettuale presentata con successo alla Presidenza del Consiglio. Credo che questi Comuni, a partire da quello di Conegliano Veneto, siano il migliore esempio italiano di capacità di difesa e valorizzazione di una dote territoriale unica rappresentata dal paesaggio e da quanto la sapienza centenaria dell'uomo ha saputo costruire. Il progetto di sviluppo territoriale di questa parte del Veneto può rappresentare un benchmarking anche per il contesto della provincia di Benevento, ove 11.000 imprese sono quotidianamente impegnate a produrre vini di grandi potenzialità come l'aglianico e la falanghina in un'area di oltre 13.000 ettari molto bella dal punto di vista paesaggistico".

È un progetto di mero trasferimento di buone pratiche?

"È anche questo ma non solo. Il Sannio ha combattuto i Romani con alterne vicende e non li ha vinti con la forza (le Forche Caudine sono da queste parti), anzi, li ha convinti per il vino Falerno. Ebbene, questa parte del Sannio, con le sue bellissime Valli Telesina, Tivertina e Caudina, ha una sua dote territoriale antica con opere d'arte e beni culturali di grande valore, per cui è in grado di



Benedetto De Pizzol, Assessore alle attività produttive del Comune di San Pietro di Feletto (Treviso)

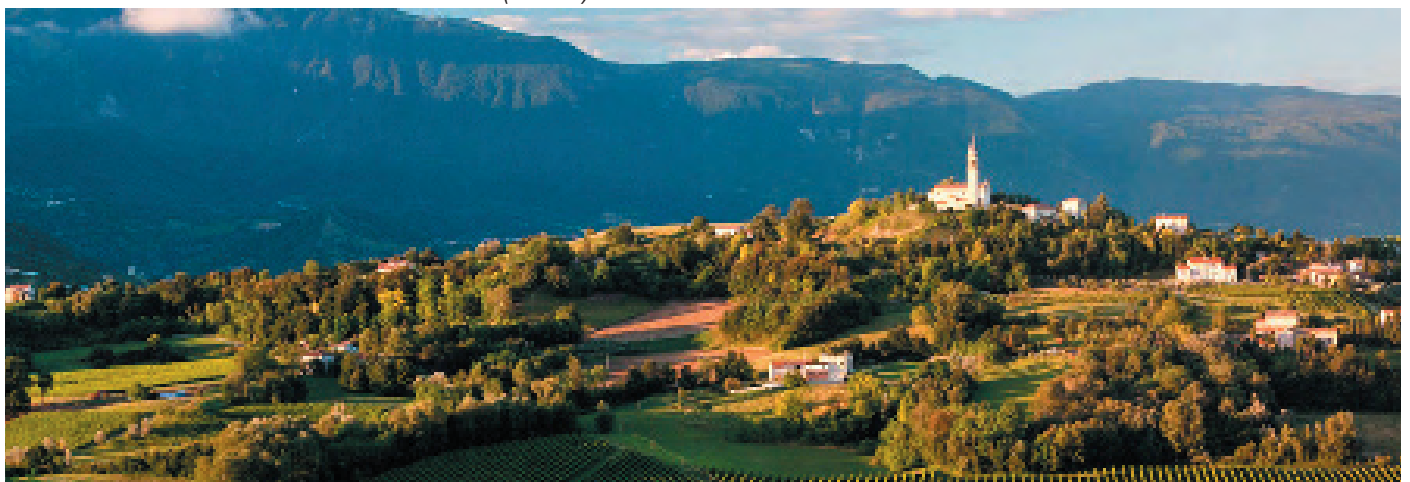
conferire alla grande intuizione dei comuni cedenti un proprio valore aggiunto originale tutto da costruire nell'arco della durata del progetto. Sostanzialmente, oltre alla messa a punto ed all'aggiornamento di un comune Regolamento di Polizia Rurale, vorremmo ottenere anche la condivisione collettiva, da parte di 15 comuni contermini, di una unica politica territoriale da trasfondere nei rispettivi PUC, ovvero nei redigenti Piani Urbanistici Comunali che regoleranno lo sviluppo urbano ed agricolo per i prossimi 10 anni. Vorremmo che il lavoro avesse anche una maggiore identificazione ambientale e turistica e non è un caso che il mio Comune da tempo operi con ordinanza per il divieto dell'uso dei diserbanti. Forse a fine progetto potremmo arrivare a definire i dettagli di un brand territoriale originale per un contesto meridionale. Guardia Sanframondi ospita, infatti, da qualche anno una nutrita colonia

di artisti scozzesi e americani che già hanno scelto di vivere nel nostro centro storico medievale".

LA PAROLA AGLI ATTORI: BENEDETTO DE PIZZOL, ASSESSORE DEL COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTTO

"Intanto vorrei esprimere sincera soddisfazione per il risultato ottenuto dai Comuni del Sannio. - rilancia **Benedetto De Pizzol, Assessore all'agricoltura del Comune di San Pietro di Feletto, coordinatore della Commissione di stesura del Regolamento Intercomunale di Polizia Rurale e coordinatore regionale delle Città del Vino del Veneto** - Per noi che da anni affrontiamo queste tematiche strategiche per lo sviluppo del territorio sapere che il nostro sforzo è preso ad esempio da altre zone non può che farci solo piacere e sicuramente la collaborazione darà solidi risultati. Quanto avvenuto nelle colline trevigiane tra Conegliano, Valdobbiadene e Vittorio Veneto, zona di produzione del Prosecco Superiore D.O.C.G., rappresenta qualcosa di molto importante per quanto riguarda il metodo applicato in tema di politiche di tutela del territorio e di produzioni vitivinicole sostenibili. Il percorso è iniziato nel 2010 con la firma di un protocollo d'intesa tra le Amministrazioni comunali interes-

Le colline del Prosecco a San Pietro di Feletto (Treviso)





Le colline del Prosecco Superiore Docg; in basso, il vitigno Glera con il quale si produce il rinomato vino trevigiano

sate, ARPAV, ULSS 7 e 8 (ora ULSS 2 Marca Trevigiana) e CONDIFESA Treviso, per la stesura di un Regolamento Intercomunale di Polizia Rurale con precedenza a quelle norme relative all'uso sostenibile dei mezzi chimici in agricoltura".

Quali sono i punti qualificanti dell'esperienza veneta?

"Una prima considerazione da fare è che non è così facile mettere assieme 15 Amministrazioni comunali tenendo conto delle singole specificità che esse rappresentano; il lavoro di stesura è stato molto complesso perché il settore è regolato da una infinità di norme che andavano calate nella realtà specifica delle colline trevigiane. La seconda è che parlare solo di regolamento può essere riduttivo e per certi versi fuorviante in quanto per la sua redazione sono stati chiamati al tavolo, ovvero in sede di commissione, tutti gli attori con competenze specifiche nel settore vitivinicolo e di tutela del paesaggio in particolare. Oltre agli enti sottoscrittori del Protocollo d'Intesa, anche

la Regione del Veneto, l'Università degli studi di Padova, il CREA - VE (Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano), la Scuola Enologica di Conegliano, il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG ognuno per le proprie competenze. Se da un lato si stava lavorando su uno strumento amministrativo, dall'altra emergeva



lampante la necessità di approfondire le varie tematiche, per garantire e suggerire con metodo scientifico uno sviluppo del territorio e delle produzioni agricole sostenibili. In estrema sintesi, nell'ambito delle previsioni del regolamento, ognuno di questi soggetti sono stati impegnati in molteplici attività soprattutto di ricerca nei diversi settori che vanno dalla tutela della Biodiversità (come il Progetto Biodivigna e Biodiversità) al riutilizzo dei sottoprodotti provenienti dalla lavorazione del vigneto e cantina (Progetto PROSECCO) fino a studi mirati all'inibizione dell'inquinamento diffuso da prodotti fitosanitari (Progetto DERIVA) o metodologie apposite per la riduzione dei trattamenti (Progetto Vitinnova), compreso il Protocollo Viticolo redatto a cura del Consorzio di Tutela con l'eliminazione di tutte quelle sostanze che hanno un profilo ecotossicologico impattante nei confronti della salute umana e dell'ambiente".



Biological Wine
Innovative Environment

Realizzato con il contributo dell'Unione
Europea, Programma Operativo Nazionale
Governance e Capacità Istituzionale 2014-
2020, Fondo Sociale europeo e Fondo
europeo di sviluppo regionale



UNIONE EUROPEA

Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



*Agenzia per la
Coesione Territoriale*



**GOVERNANCE
E CAPACITÀ
ISTITUZIONALE
2014-2020**