

# I Lions per l'Ambiente



## La sfida della "sostenibilità" nella filiera viniviticola e della nocciola.

Come produrre migliorando la qualità  
e rispettando l'ambiente.



L'argomento, vasto e molto attuale, sarà affrontato con organicità, sviluppandolo nei diversi aspetti e in modo non banale, in una ampia gamma di interventi e relazioni di alto livello. Vi aspettiamo.

**Dogliani • Sabato 3 febbraio • ore 10**

Sala Polivalente • Cinema Multilanghe • Piazza Gorizia 9 • Dogliani (CN)



## Programma del Convegno

ore **9.30** • Caffè di benvenuto

ore **10.00** • Introduzione e saluti istituzionali

**Giovanni Costa** - Governatore Lions Distretto 108 Iaz - Imprenditore vinicolo

**Moderato Attilio Pecchenino** O.D. Lions di "Agricoltura e salvaguardia dell'Ambiente"

**Franco Paruzzo** - Sindaco di Dogliani

ore **10.15** • RELAZIONI

**Vincenzo Gerbi** - Vicedirettore alla Didattica - Università di Torino

Dipartimento Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari

**"Riflessioni sulla sostenibilità della produzione vinicola e corilicola"**

**Federico Spanna** - Agrometeorologo - Regione Piemonte

**"Le colture collinari e i cambiamenti climatici"**

**Alberto Alma** - Docente di entomologia - Università di Torino

**"Le recenti conoscenze sui vettori della flavescenza dorata"**

**Luciana Tavella** - Docente di entomologia - Università di Torino

**"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 corilicolo"**

ore **12.15** • Dibattito con il pubblico

ore **13.00** • Rinfresco (presso la Bottega del Vino Dogliani docg)

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

« L'opinione pubblica percepisce la **sostenibilità** come: **non usare pesticidi in vigna, abolire i diserbanti e 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... »

