



CATAP (Coordinamento delle Associazioni
Tecnico-scientifiche per l'Ambiente ed il Paesaggio:
AAA, AIAPP, AIN, AIP, AIPIN, SIEP, SIGEA)

SGI (Società Geografica Italiana)



Convegno

Paesaggi del vino. Valori, esperienze, rischi, opportunità

Roma, 25 ottobre 2018. Villa Celimontana (via della Navicella 12)



Il 2018 è l'anno del Cibo; una delle sue espressioni con maggiori implicazioni per il paesaggio e l'ambiente è quella costituita dal vino e dai vigneti in cui esso viene prodotto.

La qualità del vino e dei vigneti è legata ad un complesso di molteplici fattori ambientali (suolo, topografia ecc.), ben conosciuto sul piano agronomico e produttivo. Un ruolo sempre più importante è inoltre quello svolto dalla qualità complessiva dei luoghi di produzione, del terroir e del paesaggio di contesto e delle relative possibilità di fruizione. Come rendere conto di tale condizione e delle opportunità collegate?

L'obiettivo del Convegno è quello di fare un approfondimento, attraverso un punto di vista interdisciplinare ed il richiamo ad esperienze di eccellenza, sui luoghi del vino, sulle loro condizioni ambientali (geologia, capitale naturale), sul come riconoscerne il valore ed i rischi connessi ai macro-cambiamenti in corso (climatici, tecnologici, eco-sociali), sui nuovi strumenti disponibili per una migliore sinergia tra vini, vigne e paesaggi di contesto, e per una loro migliore resilienza nei confronti dei rischi incombenti.

PROGRAMMA

Mattino

9.0 Iscrizione dei partecipanti

9.30 Saluti e presentazione dell'iniziativa

10.00 – *Relazioni e contributi:*

Vigneti e geografia - a cura di **Rossella Belluso** (Società Geografica Italiana)

Geodiversità dei paesaggi viti-vinicoli italiani - **Silvano Agostini** (Società Italiana di Geologia Ambientale)

Conservazione dinamica di paesaggi vitivinicoli storici GIAHS - **M.Cristina Tullio, Enrico Pomatto** (Associazione Italiana di Architettura del Paesaggio)

I paesaggi vitivinicoli UNESCO in Italia e nel Mondo - **Federica Larcher** (Società Italiana di Ecologia del Paesaggio)

11.20 *Break*

11.35 – *Relazioni e contributi*

Il capitale naturale (suolo e natura) nei vigneti - **Roberto Ajassa** (Associazione Italiana Naturalisti)

Vini e vigneti: un'opportunità per l'ambiente urbano e periurbano – **Mirella di Giovine** (AIAPP)

Paesaggi vitivinicoli e fragilità dei versanti – **Paolo Cornellini, Giuliano Sauli** (Associazione Italiana per l'Ingegneria naturalistica)

Un progetto per la conoscenza della pratica agricola della vite a Pantelleria – **Gaspare Inglese** (Ente Parco Nazionale di Pantelleria)

Vini del Po: un controsenso o una parte dell'anima dei luoghi? – **Sergio Malcevschi** (Associazione Analisti Ambientali, Manifesto per il Po)

13.00 Intermezzo

Rinfresco a cura di organizzazioni fondate sul rapporto virtuoso Cibo&Territorio – Degustazioni di Vini di aziende vinicole rappresentative per i rapporti Vino&Paesaggio; accompagnate mediante video e webcard dalla visione dei paesaggi associati

Pomeriggio

14 - *Presentazione della proposta di “**Decalogo del connubio virtuoso tra vino e paesaggio**”* (a cura di CATAP)

14.45 *Tavola rotonda: **Conservazione e valorizzazione integrate di vini, terroir, e paesaggi associati; quali strumenti?***

Rappresentante MPAAFT (Ministero per le Politiche Agricole e Forestali e del Turismo) — Claudia Sorlini (vicepresidente Touring Club Italiano) - Roberto Gaudio (Presidente CERVIM - Centro di Ricerca per la Viticoltura di Montagna) – Nicola D'Auria (Presidente Movimento Turismo del Vino) – Paolo Corbini (vicedirettore Associazione Città del Vino) – Enrico Rivella (ARPA Piemonte) – col. Luigi Cortellessa (Comando Tutela Agroalimentare del Carabinieri) - Rappresentante Coldiretti – Rappresentante Slow Food

17.00 *Dibattito e Conclusioni*

17.30 *Chiusura dei lavori*

Per motivi organizzativi (consegna del materiale informativo, partecipazione al rinfresco) si chiede di inviare le richieste di partecipazione a: Segreteria CATAP, Trieste - Via Del Monte, 2 - Tel./Fax 040 7600254

segreteria.catap@libero.it

