



ASSOENOLOGI

CONVEGNO

“VIVA – La sostenibilità nella vitivinicoltura in Italia”

GIOVEDÌ 24 GENNAIO 2019 ORE 10.00

Borgo Rocca Sveva - Via Covergnino, 7 37038 Soave (VR)



COS'È VIVA?

Il Ministero dell'Ambiente ha avviato nel 2011 il progetto nazionale VIVA, che mira a migliorare le prestazioni di sostenibilità della filiera vitivinicola attraverso l'analisi di quattro indicatori: aria, acqua, territorio, vigneto. Oggi le aziende che aderiscono al programma possono misurare l'impatto della loro produzione in termini di sostenibilità ed intraprendere in tal modo un percorso di miglioramento e di marketing.

Le maggiori attenzioni di Tutti verso la sostenibilità ambientale aiutano a vivere meglio sul nostro Pianeta, e direttamente partecipiamo alla mitigazione del cosiddetto *global change*.

I cambiamenti climatici riguardano l'aumento, in intensità e frequenza, dei fenomeni estremi (uragani, temporali, inondazioni, siccità), l'aumento del livello e delle caratteristiche chimiche dei mari, la desertificazione, la perdita di biodiversità. La comunità scientifica internazionale ha dibattuto a lungo sulle cause del *global change*, ma oggi è ormai acquisita l'evidenza scientifica del rapporto causale tra attività antropiche e cambiamenti climatici.

Il 12 settembre 2017 il Ministro dell'Ambiente e il Ministro delle Politiche Agricole hanno siglato un decreto interministeriale che coinvolge il settore vitivinicolo, per fare chiarezza ed indirizzare produttori e consumatori verso scelte sempre più sostenibili. L'intesa avvia, infatti, un programma di lavoro volto ad armonizzare e integrare due standard pubblici volti all'uso sostenibile di pratiche agricole già strutturati in Italia da diversi anni in termini di operatività e funzionalità: lo standard di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI) del Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, che ha cercato di unificare gli approcci ultraventennali in materia di produzione integrata, e lo standard di certificazione della sostenibilità VIVA, promosso dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

L'obiettivo dei ministeri, attraverso l'istituzione del “Gruppo di lavoro interministeriale di sostenibilità” (GLIS), è quello di ottenere uno standard di gestione sostenibile, misurabile e accreditato, che sia gestito nell'ambito dei sistemi di qualità. Tale standard potrà poi essere utilizzato come denominatore comune dai programmi privati di settore, per una maggiore diffusione sui singoli territori, come già avviene in alcune regioni con il Programma VIVA.

Intenzione dei promotori del convegno è di far conoscere agli operatori del settore vitivinicolo questo importante strumento, che si candida a diventare un riferimento univoco per le produzioni italiane in materia di sostenibilità, nonché un biglietto da visita per le produzioni made in Italy sui mercati internazionali.

A CHI È RIVOLTO IL CONVEGNO?

Agli operatori del settore vitivinicolo (aziende, tecnici, consulenti). La partecipazione è libera previa preiscrizione online entro lunedì 21 gennaio 2019 al seguente link: <https://tinyurl.com/convegnoviva>

PROGRAMMA

Ore 10.00 *Accoglienza e registrazione dei partecipanti*

Ore 10:30 Saluto dell'Enol. Bruno Trentini – Direttore generale di Cantina di Soave

Interventi istituzionali di:

Dott. Gianluca Fregolent – Direttore generale agroambiente - Regione del Veneto

Dott. Roberto Orlandi – Presidente del Collegio nazionale degli Agrotecnici

Enol. Paolo Brogioni – Direttore generale di Assoenologi

Relazioni tecnico-scientifiche di:

Ore 11:00 Dr.ssa Fiamma Valentino – Ministero dell'ambiente

“Il progetto VIVA: come si misura la sostenibilità dal vigneto al bicchiere”

Ore 11:30 Dr. Giuseppe Ciotti – Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo

“Lo schema SQNPI per la valorizzazione della produzione integrata”

Ore 12:00 Prof. Ettore Capri – Università Cattolica del Sacro Cuore

“La sostenibilità del settore vitivinicolo: una scelta volontaria od obbligata?”

Ore 12:30 Dibattito e conclusioni

Ore 13:00 Light buffet offerto da Siquria

Moderatore: Dott. Vittorino Giordano Crivello

