



**Monastero S.ta Maria
d'Orsoleo – Sant'Arcangelo**

workshop



Il Progetto Alli.Pro.VIN delle DOC
«Grotino di Roccanova» e «Terre dell'Alta Val d'Agri»

La proposta progettuale sintetizzata nell'acronimo *Alli.PRO.VIN*, muovendo dal **recupero** delle varietà viticole autoctone della Basilicata e dalla **valorizzazione** dei territori vitati su cui le stesse dovranno "rivivere", oltre che dalla loro **validazione culturale** nel contesto del più ampio ambito storico della *Lucania*, intende contribuire al **rilancio** economico di due territori vitati ancora poco conosciuti e per questo penalizzati.

La proposta progettuale ha come obiettivo il recupero delle varietà autoctone di **pregio** già individuate, ne garantisce la più adatta **collocazione** sui territori delle due DOC "Grotino di Roccanova" e "Terre dell'Alta Val d'Agri" attraverso la zonazione viticola, ne sostiene la **conoscenza** sul piano storico e culturale, ne sperimenta il loro uso introducendo nuove tipologie di vini quali **passiti** e **spumanti**, e ne supporta la valorizzazione operando nella **coesione** tra soggetti della ricerca e **Consorzi/imprese** agricole. Il fine ultimo è la "messa in campo" di produzioni di **qualità** accompagnate ad una **comunicazione** efficace e veicolate infine attraverso un **turismo compatibile** (le Strade del Vino).

Il **raggruppamento** che ha presentato questa Proposta di Progetto, CREA, CNR e Aziende vitivinicole dei due Consorzi, dopo innumerevoli incontri svolti, ritiene necessario, per questi fini, un ultimo passaggio di ricerca e relativa sperimentazione. Questo passaggio se pur rivolto agli operatori delle due DOC menzionate, è d'interesse per lo sviluppo di tutto il territorio vitivinicolo lucano e comprende:

Prove colturali degli autoctoni caratterizzati; **Zonazione** della DOC "Grotino di Roccanova" finalizzata alla distinzione delle diverse vocazionalità viticole dei suoi areali e maggiormente vocati per produrre vini di qualità; Disegno storico di **territorializzazione** di ognuno di essi; **Valorizzazione sanitaria** del germoplasma viticolo, e Strategie alternative alla **difesa del vigneto in conduzione biologica**.

Verranno riconosciuti crediti formativi per l'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Potenza.

PROGRAMMA DEI LAVORI

9,00 - ISCRIZIONE DEI PARTECIPANTI

9.30 - SALUTI

Dr. Vincenzo Parisi – Sindaco Sant'Arcangelo
Presid. DOC Grotino - Dr. G. Chiaradia
Presid. DOC «Terre Alta Valdagri» -G. di Trani

MODERATORE

Dr. Pasquale Cirigliano – CREA VE - Arezzo



10.00 – Presentazione del Progetto e stato dell'arte sul riconoscimento dei vitigni autoctoni lucani. Dott. Angelo Caputo - CREA VE – Turi (BA)

10.15 – La Zonazione Viticola della DOC Grotino di Roccanova : obiettivi, metodologia e risultati possibili (Manuale d'Uso). Dott. Pasquale Cirigliano - CREA VE - Arezzo

10.30-10.45 Pausa caffè



10.45 - Produzione di nuove tipologie di vino spumante e passito principalmente da uve autoctone. D.ssa F.ca Cecchini CREA VE – Velletri (RM)

11.00 – Valorizzazione sanitaria, conservazione del germoplasma viticolo, strategie alternative per la difesa del vigneto in biologico
Dott. G. Masi e Dott. L. Tarricone - CREA VE – Turi (BA)

11.20 –Accreditamento storico, archeologico e culturale delle varietà autoctone recuperate. Dott. Stefano Del Lungo – CNR-IBAM di Tito (PZ)

11.40 - Chiusura dei lavori da parte dell'Assessore All'Agricoltura della Regione Basilicata
Dott. Francesco Fanelli

12.00 - Degustazione dei vini di nuove varietà autoctone delle DOC «Valdagri e Grotino». Conduce l'Enologo F.co Pisani

13.00 Fine Lavori

