



■ **PIANIFICAZIONE AMBIENTALE**

Prosecco: la docg chiude al glifosate

Presentato il nuovo Protocollo viticolo per il Prosecco Conegliano Valdobbiadene

Conegliano Valdobbiadene dice no al glifosate, questa potrebbe essere la sintesi della giornata del 2 aprile scorso a Solighetto, in provincia di Treviso, per la presentazione della nona edizione del Protocollo viticolo, un documento sottoscritto da una commissione di esperti presieduta dal Consorzio e volta a promuovere e a salvaguardare il territorio di produzione e la bellezza del suo paesaggio.

Così l'areale di pertinenza del Prosecco diviene l'area più estesa d'Europa libera da glifosate.

Secondo il Consorzio si tratta di una scelta di responsabilità e anche di un approccio culturale per rendere i cittadini consapevoli di vivere in un posto non solo esteticamente di pregio, ma anche salubre.

La rinuncia al glifosate è l'ultimo passo di un cammino iniziato già nel 2013 con la scelta

di escludere tutti i formulati a base di folpet, mancozeb e dithianon. I controlli sul territorio saranno svolti dalla Polizia municipale e dai Carabinieri forestali.

«Questa edizione del Protocollo viticolo – afferma Innocente Nardi, presidente del Consorzio di tutela della docg – riveste una grande importanza, perché il divieto del glifosate rende sempre più necessarie le nostre indicazioni alle aziende circa la gestione alternativa del vigneto, come ad esempio le operazioni di sfalcio meccanico».

Con la certificazione Sqnpi (Sistema qualità nazionale produzione integrata) si chiuderà il cerchio di una denominazione sempre più sostenibile delle aziende agricole della docg Valdobbiadene Prosecco. Si tratta di un sistema che considera tutti i mezzi produttivi e di difesa delle coltivazioni dalle avversità, così da ridurre al minimo l'uso in vigneto delle sostanze chimiche di sintesi e razionalizzare la fertilizzazione.

Per ottenere e mantenere la certificazione saranno effettuate attività di controllo e analisi sui residui delle uve.

Tutte le aziende trasformatrici e imbottigliatrici potranno richiedere la certificazione in modo da potersi fregiare del logo dell'ape, che indica l'uso di pratiche sostenibili, sui propri prodotti.