

COMUNICATO STAMPA

*Osservatorio del Paesaggio Alessandrino, Osservatorio del Paesaggio del Monferrato Casalese
e Osservatorio del Paesaggio per il Monferrato e l'Astigiano*

CONVEGNO

**“ECCELLENZE ENOLOGICHE E QUALITÀ DEI PAESAGGI AGRARI.
IL PAESAGGIO CREA IL VALORE DEL VINO?”**

Castello di Tagliolo - sabato 16 ottobre 2010



*Veduta del castello di Tagliolo Monferrato, sede del convegno su “Eccellenze enologiche e qualità dei paesaggi agrari.
Il paesaggio crea il valore del vino?”*

Il **paesaggio** sta sempre più divenendo l'elemento essenziale di un **nuovo turismo** legato alle tipicità ambientali e alle eccellenze enogastronomiche. Le produzioni legate al benessere e al tempo libero, come il vino, hanno assolutamente bisogno di luoghi in cui identificarsi, essendo il loro valore intimamente legato alla qualità dei paesaggi agrari di origine. Il Piemonte vanta un'ampia gamma di eccellenze enogastronomiche riconosciute a livello internazionale, comprendenti numerosi vini DOC e DOCG, formaggi DOP e, non ultimi, i PAT (*Prodotti Agroalimentari Tradizionali*) che annoverano produzioni con tradizioni consolidate nel tempo. Legare il prodotto al territorio risponde pienamente alle attuali tendenze del **consumatore-viaggiatore** che nella scelta di un luogo turistico ricerca il connubio tra ricchezza paesaggistico-culturale e quella enogastronomica. In quest'ottica, un buon paesaggio deve essere attraente e, quindi, armonioso e ordinato, ma non per questo monotono. I paesaggi agrari che ancor'oggi rappresentano un elemento di forte caratterizzazione del territorio sono quelli che denotano un **intervento equilibrato dell'uomo** sugli elementi naturali; sono quelli che offrono una chiara presenza di segni storici e di nessi leggibili tra struttura e uso del suolo. In questo novero debbono essere, indubbiamente, compresi molti paesaggi agrari collinari dell'Alessandrino, del Monferrato e dell'Astigiano profondamente segnati dalla millenaria **coltivazione della vite**. Gli itinerari enogastronomici, quali ad esempio le *Strade dei Vini e dei Sapori*, esprimono compiutamente il successo dei tentativi volti a sensibilizzare il consumatore verso prodotti di qualità, valorizzando quindi le produzioni agroalimentari

regionali. In tale prospettiva, sempre più viticoltori iniziano ad unire la produzione vinicola all'**offerta di servizi per il tempo libero**, come la degustazione dei prodotti aziendali e l'agriturismo. L'agricoltura appare, pertanto, pronta a svolgere una **pluralità di funzioni**: dal mantenimento dell'assetto idrogeologico, alla conservazione dei paesaggi dotati di rilevanti valenze storico-culturali, sino al **mantenimento della biodiversità**. I viticoltori possono efficacemente contribuire a produrre paesaggio, attraverso una cura attenta del territorio in cui operano, affinché mantenga e rafforzi i caratteri di qualità formale e di identità storica, evitando in modo scrupoloso inutili compromissioni, preferendo, ad esempio, i pali in legno a quelli in cemento. Un **paesaggio del vino di qualità** deve manifestare chiari caratteri di ruralità, intesa come **equilibrato insieme di elementi naturali e presenza antropica**. Nello specifico, occorre edificare in modo oculato, considerando le esigenze di sviluppo delle aziende agricole, ma evitando stili, tipologie e volumi dissonanti rispetto all'edilizia rurale più tipica localmente, senza produrre falsi. Appare necessario, in altri termini, uno stretto e costante raccordo con l'intorno paesaggistico.

Questi obiettivi possono nel complesso essere conseguiti anche con **adeguati incentivi economici**, promuovendo studi e iniziative per il mantenimento e miglioramento del paesaggio nelle aree viticole e incoraggiando la nascita e la gestione delle strade del vino. Appare soprattutto fondamentale che viticoltori, ma anche agronomi e architetti paesaggisti e pubblici amministratori si accordino in ogni singola realtà sulle regole per produrre paesaggi che siano cornici adeguate al "buon cibo".

Allo scopo di approfondire queste importanti tematiche si terrà **sabato 16 ottobre 2010** presso il *Salone di ingresso del Castello di Tagliolo Monferrato* il **CONVEGNO "ECCELLENZE ENOLOGICHE E QUALITÀ DEI PAESAGGI AGRARI. IL PAESAGGIO CREA IL VALORE DEL VINO?"**, organizzato in modo congiunto dagli *Osservatori del Paesaggio Alessandrino, del Paesaggio del Monferrato Casalese e del Paesaggio Astigiano*. Porteranno un qualificato contributo di approfondimento noti studiosi e ricercatori del settore vitivinicolo e della qualità dei paesaggi agrari (*Vedi programma in calce*). Seguirà al termine della giornata di studio un Brindisi con i vini premiati dal 13^{mo} Concorso enologico (**Dolcetto d'Ovada**).

PROGRAMMA CONVEGNO

Osservatorio del Paesaggio Alessandrino - Osservatorio del Paesaggio del Monferrato Casalese – Osservatorio del Paesaggio per il Monferrato e l'Astigiano

ECCELLENZE ENOLOGICHE E QUALITÀ DEI PAESAGGI AGRARI *IL PAESAGGIO CREA IL VALORE DEL VINO?*

Castello di Tagliolo - sabato 16 ottobre 2010

INTRODUZIONE

Ore 9.30 - PROF. SERGIO CONTI (MODERATORE)
(Università di Torino)

SALUTI DELLE AUTORITÀ

SIG.RA FRANCA REPETTO
(Sindaco di Tagliolo)

ON.LE LINO RAVA
(Assessore provinciale all'Ambiente e all'Agricoltura e Presidente INEA)

APERTURA LAVORI

Ore 10.00 - DOTT. DIEGO TOMASI (CRA di viticoltura di Conegliano Veneto)
L'influenza del paesaggio viticolo sulla percezione della qualità e del valore economico di un vino

Ore 10.30 – DOTT. MAURIZIO GILY (Agronomo e Direttore del periodico Millevigne)
L'evoluzione del paesaggio in una viticoltura sostenibile

PROIEZIONE DEL VIDEO/IMMAGINI

Ore 10.40 - MARK COOPER (Fotografo ed artista inglese)
Viaggio virtuale tra i paesaggi del Monferrato

RIFLESSIONI CONCLUSIVE

a cura degli Osservatori del paesaggio dell'Alessandrino, del Casalese e dell'Astigiano

Ore 10.50 – DOTT. AGR. CARLO BIDONE – Osservatorio del Paesaggio Alessandrino, DOTT. GIAN PAOLO BARDAZZA - Osservatorio del Paesaggio del Monferrato Casalese e PROF. MARCO DEVECCHI – Osservatorio del Paesaggio per il Monferrato e l'Astigiano)

Ore 11.30 **Discussione con i produttori**

Ore 12.00 – **BRINDISI E BUFFET** con i vini premiati dal 13^{mo} concorso enologico (Dolcetto d'Ovada) nella padiglione rosso e dintorni che ospita la mostra di arte contemporanea.

COMITATO ORGANIZZATORE DEL CONVEGNO:

Gian Paolo Bardazza, Carlo Bidone, Mark Cooper, Marco Devecchi e Silvio Garlasco

Per maggiori informazioni:

tagliolo@libero.it

Tel. 0143 89171 Comune di Tagliolo

www.comunetagliolo.it