

CONFERENZA

GIOVEDÌ 20 OTTOBRE 2022, ORE 20.15, SALA COMUNALE DI GIUMAGLIO
QUALE FUTURO PER I VIGNETI TRADIZIONALI?



swissatop.ch



Simon Francioni

In Ticino la viticoltura tradizionale è confrontata con crescenti difficoltà gestionali che causano una continua e inesorabile perdita di superficie vitata, soprattutto nelle zone edificabili e nei vigneti più discosti e impegnativi da gestire.

Un recente studio, le cui conclusioni verranno presentate nella conferenza, ha ricostruito queste tendenze evolutive, proponendo nel contempo un metodo oggettivo per quantificare le difficoltà gestionali e il valore paesaggistico ed ecologico dei vigneti tradizionali. Esso potrà fungere da base decisionale per la definizione di misure concrete a favore dei vigneti meritevoli di sostegno e salvaguardia.

Parallelamente occorre segnalare che negli ultimi decenni la viticoltura ticinese ha saputo proporsi con innovazioni tecniche adeguate, permettendo un suo importante sviluppo qualitativo e strutturale. Ma le zone collinari e terrazzate rimangono una sfida nella continua ricerca di soluzioni per ottimizzare la redditività di questi vigneti.

Nel corso della serata si approfondiranno in particolare le peculiarità dei vigneti valmaggessi, sia riferendosi alle tipologie strutturali che alle varietà coltivate, con un occhio attento alle prospettive future.

RELATORI

Marco Conedera, ing. forestale e responsabile dell'Istituto federale di ricerca per la foresta, la neve e il paesaggio (WSL) di Cadenazzo. Coautore dello studio "Analisi delle difficoltà gestionali e del valore ecologico-paesaggistico dei vigneti del Canton Ticino e del Moesano".

Mirto Ferretti, ha lavorato per molti anni come ricercatore in viticoltura presso il Centro Agroscope di Cadenazzo. Attualmente è presidente della Federviti di Bellinzona e Mesolcina ed è delegato all'Interprofessione della vite e del vino ticinese.

Alla fine della conferenza sarà possibile degustare i vini prodotti a Giumaglio. Chiediamo gentilmente ai produttori locali di portare alcune proprie bottiglie per questo momento conviviale. Grazie!