

La strategia della tenuta Monteverro di Capalbio. Meno mezzi, recupero energia e biodiversità

Vigna in salute, notte dopo notte

Viti coltivate a biologico e stress idrico testato sotto le stelle

Pagina a cura
DI ANDREA SETTEFONTI

In vigna, alle tre di notte per controllare lo stress idrico di una vite. È una delle tecniche adottate della tenuta Monteverro di Capalbio (Gr) per controllare lo stato di salute della vigna. Un lavoro manuale, particella di terreno per particella. «L'acqua è un elemento troppo importante, con l'energia, per poterlo spre-care» commenta a *ItaliaOggi*, il direttore generale **Michael Voegelé**. «Tutta l'acqua piovana viene raccolta e finisce nel lago per poi essere impiegata, attraverso un impianto goccia a goccia, per innaffiare i vigneti. Tutte le settimane facciamo il test dello stress idrico». Monteverro, 35 ettari vitati cui presto se ne aggiungeranno altri tre, 150 mila bottiglie prodotte all'anno il 65% delle quali finisce all'estero anche se l'Italia è in forte ripresa, fa della sostenibilità un punto di forza. A cominciare dalla vigna, con la coltivazione biologica fin dal 2003, «ora in conversione tanto che le vendemmie 2019 sarà tutta quanta certificata bio», sottolinea l'agronomo **Simone Salamone**. «Per la sostenibilità in vigna abbiamo ridotto le ore di impiego dei



mezzi agricoli in modo da avere minori consumi e minor impatto sul terreno anche in termini di inquinamento. Adottiamo la tecnica più zappe e meno chimica, e anche i concimi sono naturali, arrivano dall'allevatore che è a 300 metri da noi». Il percorso virtuoso della tenuta si declina in cantina, dove «se la materia prima che arriva è in condizioni ottime, non c'è niente da aggiungere, non servono additivi per fare il vino», commenta **Matthieu Taunay**, enologo della cantina capalbiese. A questo si aggiunge l'aspetto legato al risparmio energetico con il completo recupero e controllo del calore. Il rispetto della natura viene espresso anche nell'attenzione posta al terreno, alla biodiversità presente

che lo rendono vivo. Monteverro ha messo in atto un'accurata attenzione a ciò che è visibile, con la catalogazione della flora presente tra i filari, e anche a ciò che è invisibile, la vita biologica del suolo e le colonie di microartropodi che la popolano. L'obiettivo è quello di approfondire la conoscenza di diversi parametri come lo stress idrico delle piante, la presenza di insetti utili e il monitoraggio degli insetti dannosi o l'effetto di nuovi prodotti naturali per la difesa della pianta. «Lavoriamo da due anni sullo studio della biodiversità presente nel nostro vigneto, in collaborazione con la **Fondazione Edmund Mach** (San Michele all'Adige), con l'idea di praticare un'agricoltura sempre più virtuosa»,

Lumache in chips o farmaci E un borgo da resuscitare

Chips di lumaca e di principi attivi per uso cosmetico e farmaceutico, recupero di un complesso rurale dimenticato da destinare ad attività agricole, artistiche, culturali e sociali. Sono questi due dei progetti vincitori della seconda edizione di *Smart and Coop*, il bando promosso da **Fondazione CR Firenze** e **Legacoop Toscana** per accompagnare la nascita di nuove cooperative di giovani under 35. **Helix Felix** prevede un allevamento elicolo finalizzato alla vendita diretta con la realizzazione di un prodotto ad uso alimentare (chips di lumaca) e in prospettiva alla produzione di principi attivi (bava di chiocciola) per la cosmetica e la farmaceutica. Per gli ideatori, **Daniele Maffi**, **Francesco Facchini**, **Giuditta Dani** e **Ilaria Esposito**, i potenziali clienti sono i consumatori finali, ma anche i trasformatori per il mercato cosmetico e farmaceutico. Si chiama, invece, **I Diavolacci** il progetto di **Leonardo Bruschi**, **Francesco Bruschi**, **Lorenzo Ravvolgi**, per il recupero di Sant'Angelo a Vico l'Abate, complesso rurale «dimenticato» nel comune di San Casciano in Val di Pesa (Fi). Obiettivo è renderlo un luogo di collaborazione tra attività diverse: agricoltura, allestimento, arte, cultura e attività sociali. La futura cooperativa agricola si occuperà di produzione (orticoli, floreali, oleari, viticoli e apicoli), trasformazione (piccolo frantoio, cantina di invecchiamento), vendita diretta, agricoltura sociale, allestimento e somministrazione agli eventi.

continua Taunay. Per fare questo, Monteverro si è affidata «all'indice QBS-ar, acronimo di «Qualità Biologica del suolo: artropodi», che analizza tutti i gruppi di microartropodi presenti nel terreno, ovvero insetti,

aracnidi, miriapodi, crostacei», aggiunge **Simone Salamone**. La presenza o assenza degli organismi più adattati diventa un buon indicatore del livello di disturbo del suolo, della sua vitalità.

Un nuovo prodotto veneto, il Weedstok

I semi di canapa dentro la grappa

In tempi di proibizionismo della cannabis, la canapa diventa un distillato insieme alla grappa. È proprio nei territori che hanno visto l'origine della distillazione moderna della grappa, che nasce il primo connubio in Italia tra una storica coltivazione delle valli venete, la canapa appunto, e il tipico distillato Igp. **Weedstok**, questo il nome del liquore, è una bevanda a base di grappa e semi di canapa, per un prodotto unico nel suo genere che unisce innovazione e tradizione. L'idea nasce dal ristoratore **Dino Forlin**, 29 anni di San Giuseppe di Cassola (Vi), ed è distillata e imbottigliata a Crespano del Grappa (Tv). «Siamo nel bacino dove è nata la grappa. Partendo da questo prodotto Igp, ho voluto creare qualcosa che ricordasse la nostra storia, ma che la innovasse. Per farlo ho deciso di

utilizzare una materia prima che all'inizio del secolo scorso è stata largamente coltivata nelle nostre valli: la canapa. I cui semi sono particolarmente dolci e hanno proprietà benefiche riconosciute. Dalla loro unione è nato un liquore unico nel suo genere, un liquore non convenzionale», spiega **Forlin**. Da un punto di vista legale, sembra che tutto sia in regola dal momento che, prima di avviare la produzione, **Forlin** si è informato sulle normative in tema di canapa. Da un punto di vista organolettico, la dolcezza sprigionata dai semi di canapa e il tipico sapore della grappa formano un connubio equilibrato e piacevole al palato. Per il momento la nuova bevanda alcolica si trova in commercio presso il ristorante di **Dino Forlin**, ma l'intenzione è quella di creare un mercato a livello nazionale.



Premi a chi innova. Eco-packaging dalla Cattolica di Piacenza

Calcestruzzi da riso e mais Farine dagli scarti di birra

Economia circolare per produrre nuovi materiali. Come un innovativo packaging flessibile e riciclabile in polietilene (Pe) per il settore alimentare, una farina ricca di proteine e fibre dagli scarti dell'industria birraia e un calcestruzzo green da sottoprodotti di mais e riso. Sono questi i tre vincitori del premio **Green Poster** istituito all'interno del progetto europeo **Pefmedil**, coordinato da **Enea** e che ha coinvolto oltre 200 imprese europee per ridurre l'impronta ambientale delle filiere di olio d'oliva, vino, acqua in bottiglia, mangimi, salumi e formaggio. **Ecodesign** è un packaging sostenibile, ideato da studenti dell'**Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza**, flessibile e richiudibile completamente in polietilene, quindi riciclabile e riutilizzabile. Rispetto a bottiglie rigide e multimateriale non riciclabili o a cartoni per bevande, l'innovazione si distingue anche per l'aspetto logistico grazie a un migliore rapporto peso prodotto/volume confezione. Si chiama «Strategie di recupero» e utilizzo degli scarti della birrificazione: la farina di trebbie di birra il progetto degli studenti dell'**Università Campus Bio-Medico di Roma** per la valorizzazione degli scarti del processo di macerazione del malto d'orzo utilizzato per la birrificazione, per

ogni 100 litri di birra si scartano 20 kg di trebbie. Il sistema di recupero tramite essiccazione permette di ottenere una farina ricca di proteine e fibre (arabinosilani e β -glucani) utile per la realizzazione di snack e prodotti da forno, ma anche in ambito farmaceutico, nella cosmesi, nel pet food, nell'industria cartaria e nella produzione di pellet. Con **Ecoffi**: dai residui agricoli agli aggregati per calcestruzzi gli studenti del **Politecnico di Torino** hanno realizzato campioni di calcestruzzo arricchito con scarti di mais e paglia di riso, dimostrando la sostenibilità ambientale del processo, attraverso la metodologia **Life Cycle Assessment (LCA)**. In termini di sostenibilità, **Planet Farms di Luca Travaglini e Daniele Benatoff**, ha realizzato a Cavenago (Mb) il più avanzato stabilimento di vertical farming in Italia e Europa, 9 mila metri quadrati dove sono racchiuse le più innovative soluzioni italiane nell'ambito dell'agricoltura sostenibile. Una struttura che parte dai semi e termina con i prodotti confezionati. **Planet Farms** ha sviluppato una tecnologia all'avanguardia mondiale che permette di coltivare ortaggi in ambienti puri e controllati, senza far uso alcuno di pesticidi e a Km zero, con un risparmio di acqua del 97%, freschi 365 giorni l'anno. Lo stabilimento si specializzerà nella produzione di basilico, erbe aromatiche e insalate in foglia.

