

Progetto PSR GREASE: un approccio multidisciplinare per la viticoltura

Aprile 9, 2022 · Benedetta Esposito



In occasione della 54° edizione del Vinitaly – Salone internazionale del vino e dei distillati – martedì **12 aprile alle ore 16.00**, si svolgerà, **presso la Sala Vesuvio in Piazza Campania**, la **presentazione del Progetto PSR - GREASE**.

Il cambiamento climatico rappresenta una delle principali sfide che l'agricoltura è chiamata ad affrontare. L'area mediterranea, in particolare, è una delle zone per le quali si prevede un forte aumento di aridità e, già ad oggi, tali cambiamenti stanno compromettendo la produzione agroalimentare – specialmente vitivinicola – con una sempre maggiore riduzione della capacità di produzione, asincronia tra stadi fenologici e andamento climatico, instabilità e degradazione delle colture e così via. Pertanto, è sempre più evidente la necessità di attuare strategie sostenibili che consentano di mitigare tali effetti e riadattare le tecniche

colturali. L'Unione Europea riconosce ruolo centrale a ricerca e innovazione per poter assicurare obiettivi di crescita intelligente, sostenibile ed inclusiva.

Il Progetto in breve

Il progetto GREASE, finanziato dalla Regione Campania nell'ambito della misura 16.1.2. del PSR 2014-2020, è nato dalla *partnership* tra l'Università di Napoli Federico II, ente capofila, con i Dipartimenti di Agraria, Farmacia, Biologia; l'Università della Campania Luigi Vanvitelli, con il DISTABIF; il Consiglio Nazionale delle Ricerche, con l'ISAFOM e l'Azienda agricola Feudi San Gregorio.

Il progetto vede come sito di sperimentazione un impianto di Greco di Tufo (varietà peculiare della Campania) nell'area geografica di Cutizzi (AV) e ambisce ad individuare dei **modelli di gestione sostenibile dei vitigni**, che permettano l'espressione della massima potenzialità del Greco e facilitino il raggiungimento di un equilibrio vegeto-produttivo tale da poter garantire l'**aumento della redditività aziendale e della sostenibilità ambientale**, seguendo l'approccio *Footprint family*. Quest'ultimo, ritenuto attualmente il metodo più accettabile per misurare la pressione dell'attività antropica sugli ecosistemi – vista l'ampia varietà di fattori da prendere in considerazione – considera tre comparti ecologici: pedosfera, atmosfera e idrosfera attraverso la valutazione della *ecological, carbon e water footprint*.



Fonte: Digital Wine

Le indagini pianificate si basano sulla valutazione dell'architettura idraulica delle piante con tecniche retrospettive nell'ambito di tre gestioni del suolo a confronto: seminato, naturale e lavorato. L'ambizione del progetto GREASE è, infatti, di raggiungere il proprio obiettivo con un **approccio multidisciplinare** basato prevalentemente su tre attività: verifica dell'effetto della conversione del metodo di potatura, da quello tradizionale al metodo Simonit & Sirch; analisi dell'effetto della forma di allevamento; analisi dell'effetto della gestione del suolo. Il

progetto prevede, inoltre, il ricorso a **tecnologie 4.0 per la gestione sostenibile del vigneto**: il sito di studio è costantemente monitorato da una centralina meteorologica e da sei sonde per la misurazione del contenuto idrico del suolo a tre diverse profondità.

Un progetto, dunque, la cui singolarità non risiede nel raccogliere una vasta mole di dati, ma nell'ambizione di dare loro un senso concreto al fine di far fronte alla complessità che investe oggi la viticoltura; e intende farlo coniugando una moltitudine di saperi – della cultura agronomica, pedologica, enologica e socio-antropologia – che con l'ausilio delle tecnologie permette oggi di recuperare le conoscenze dell'antica cultura contadina e di continuare a tramandarla nel corso del tempo. Ed è proprio nel solco dell'interazione tra cultura, tradizione e tecnologia che Rural Hack (*task force* del programma di ricerca Societing 4.0) si inserisce nel supportare le attività di divulgazione e comunicazione del Progetto Grease.

Fonte: <https://www.ruralhack.org/progetto-grease-un-approccio-multidisciplinare-per-la-viticultura/>