



ISPRA
Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



In collaborazione con:



Boca (NO), 16 gennaio 2020

WORKSHOP “BUONE PRATICHE PER LA BIODIVERSITA’ IN VIGNETO”



Susanna D’Antoni per ISPRA, **Simona Bonelli** per l’Università di Torino ed **Enrico Rivella** per ARPA Piemonte come referenti del progetto di ISPRA hanno introdotto l’incontro, illustrando i rapporti tra il PAN (Piano nazionale sull’uso sostenibile dei fitosanitari) e la Direttiva Habitat europea, ricordando che le aree che da queste discendono, il Sistema Natura 2000, sono il luogo elettivo per applicare non solo la minimizzazione dell’uso dei fitofarmaci o la conversione ai sistemi di agricoltura biologica per non compromettere la sopravvivenza delle specie ospitate, ma anche una serie di misure complementari a favore della biodiversità che hanno un’indubbia ricaduta in termini economici .

Il Piemonte, che presenta un buon numero di zone a grande vocazione viticola all’interno di queste aree protette, è stato scelto per sperimentare in diversi vigneti e su più anni gli indicatori ambientali utili per valutare il grado di pressione dei fitosanitari sulle comunità viventi della vigna

e dei suoi margini, dalla flora erbacea, ai microinvertebrati che vivono nel suolo, agli impollinatori quali Apoidei e Lepidotteri diurni, per finire ai pipistrelli.

I viticoltori piemontesi, confrontati a coppie con uso convenzionale e biologico dei fitosanitari, ma dalle caratteristiche omogenee, hanno permesso di usare le loro vigne come dei veri e propri laboratori di ricerca all'aperto. I dati complessivi, ancora in corso di valutazione, verranno presentati a giugno in un incontro nazionale, anche se le evidenze attuali sembrano già a favore delle coltivazioni biologiche.

Sono seguite quindi alcune esperienze tecniche, compiute in diverse aree, di valutazione del ruolo e del grado di qualità della biodiversità in vigneto.

Dalla Franciacorta, l'agronomo Marco Tonni di Brescia, ha parlato di o quanto il microbioma del suolo influisce sulla qualità del vino, ricordando che i molteplici effetti collaterali che può avere l'agricoltura a seconda delle pratiche adottate e dell'importanza di rendere il suolo "ospitale" affinché la pianta lavori meglio e di conseguenza avere un vino migliore.

Un tempo, a tale scopo si faceva addirittura una valutazione organolettica del terreno che veniva annusato, sciolto in acqua e persino "assaggiato" per capire empiricamente la qualità del suolo. Oggi la tecnologia ci mette a disposizione diverse sofisticate tecniche per conoscere la ricchezza di vita e valutare la fertilità del suolo, ma il metodo ormai più affermato è quello applicata nello studio ISPRA di valutazione attraverso la fauna invertebrata del suolo (la pedofauna) la qualità biologica del suolo **l'indice QBS**. I dati presentati sono stati utili a discriminare come le pratiche di fertilizzazione organica abbiano un'efficace influenza rispetto a quelle minerali e come a migliori indici di QBS (e quindi di biodiversità) corrispondano anche migliori risposte organolettiche sulla qualità del vino.

Marco Moretti, dell'Istituto federale di ricerca svizzero WSL, ha tracciato un quadro completo della biodiversità in vigneto a seguito di uno studio a tappeto effettuato su un gran numero di vigneti svizzeri, illustrando i dati del Canton Ticino paragonabili anche climaticamente ai territori viticoli dell'Alto Piemonte. Con il "Progetto BioDiVine: Influenza dei fattori gestionali, ambientali e di paesaggio sulla biodiversità della artropodofauna nei vigneti ticinesi". hanno potuto osservare come nei vigneti possano essere presenti anche specie non banali, ma addirittura a rischio di estinzione e contemplate nelle Lista rosse, oppure nel caso degli insetti addirittura specie nuove. Da questa imponente mole di dati hanno potuto estrarre e valutare i fattori che maggiormente influenzano la biodiversità come gli sfalci, i fertilizzanti, gli erbicidi utilizzati, la quantità di materia organica, l'altitudine, pendenza. Per ottimizzare la biodiversità sono risultati premianti le sperimentazioni che hanno evitato il diserbo chimico, ridotto l'apporto di azoto nel suolo e gli sfalci interfila concentrandoli alla fine del ciclo vegetativo della maggior parte delle specie.

Chiara Bona e Valentina Barbero, con il Progetto "ViNO, vigneti e natura in Oltrepo pavese" hanno offerto una panoramica sulle misure per mantenere il più possibile l'eterogeneità degli ambienti viticoli. La diversificazione degli habitat infatti, è cruciale per massimizzare la biodiversità, che è favorita da un mosaico complesso di habitat che condiziona la presenza di specie. Si è visto ad esempio che gli **uccelli** sono molto più attratti dalla **struttura del paesaggio** che dalle singole specie.

Interessante anche le azioni collettive del progetto per garantire al territorio identità e valore, a volte con accorgimenti anche a costo zero e quindi creare una valorizzazione della biodiversità funzionale a sostenere economicamente gli sforzi delle imprese vitivinicole. Le aziende coinvolte sono state tutte motivate da una "*mission*" comune: immaginare la gestione del vigneto per salvaguardare la biodiversità del territorio. Si è visto così, ad esempio, che l'inerbimento interfilare permette la nidificazione di specie ornitologiche anche rare. In particolare, sono stati monitorati i

lepidotteri e gli uccelli che ben rappresentano la biodiversità, dando risposte rapide alle alterazioni ambientali sia in negativo che in positivo.

Il tutto, in una logica territoriale e non individuale che va ben oltre la certificazione biologica della singola realtà. Per questo, nel progetto erano previste azioni come il mantenimento di tessere di aree a prato e ad arbusti tra un vigneto e l'altro. Le aziende che hanno aderito al progetto hanno dovuto quindi rispettare un protocollo. Ma perché aderirvi? Perché attraverso questo processo potessero raccontare ai visitatori che nel loro modo di fare agricoltura c'era insita l'idea che essa fa parte degli **strumenti con cui mantenere il paesaggio**, il territorio, l'identità culturale e che tutto questo è racchiuso nel loro prodotto. Un prodotto, quindi, dal notevole valore aggiunto, frutto di un credo in cui **territorio e paesaggio fanno parte di uno stesso processo**. Naturalmente, anche il fatto di non sfalciare è stato comunicato adeguatamente al pubblico, perché potesse comprendere che non si trattava di incuria, bensì di attenzione verso l'ambiente.

E' stata quindi la volta delle testimonianze degli agricoltori, sia quelli coinvolti nel progetto che altri che hanno presentato sperimentazioni o approcci gestionali del vigneto attenti alla biodiversità al suo interno e nel suo intorno.

Stefano Vegetabile, viticoltore di Barbaresco (CN), ha parlato dell'applicazione dei fermentati naturali per la concimazione vivente del terreno e la biostimolazione delle colture.

Grazie alla sua formazione antropologica, ha recuperato tecniche e strategie colturali osservate in alcune popolazioni indigene, come quella del recupero della "memoria del suolo", insegnando a riconoscere i luoghi dove prelevare in natura, attorno alla propria vigna, la flora batterica e fungina nativa, e a moltiplicarla con tecniche di fermentazione del terreno con parti di vegetali. Una volta che batteri e lieviti si sono moltiplicati, possono colonizzare il suolo, impedendo ai miceti dannosi per la vite di espandersi arrivando a risultati positivi anche nella riduzione del rame che costituisce la grande incognita del disciplinare biologico. Come a dire che la semplicità della ricetta non vuol dire inefficacia della stessa, tutt'altro. Ha sottolineato però che per funzionare il vitigno deve inserirsi in un contesto di biodiversità che lo supporta e con pratiche agricole non meccanizzate, con interfile inerbite, favorendo il microbioma e la micorrizzazione delle piante da parte dei funghi del terreno, in modo che il sistema sia il più possibile **resiliente**.

Franco Patriarca, viticoltore in Gattinara (VC) ha parlato della "Gestione conservativa delle erbe nell'interfilare" basata su uno sfalcio quanto più tardivo senza timori per una supposta competizione con le esigenze della vite. Anche lui ha sottolineato che le aziende devono però comunicare ciò educando il visitatore alla percezione di un paesaggio dove un minor "ordine", percepito per l'erba alta fra le interfile, è in realtà un accorgimento a favore del benessere dell'ambiente.

Al suo appello si è agganciata **Stefania Riboli**, curatrice del progetto "Prometeus" per lo sfalcio manuale in alcuni vigneti della zona del Barolo in collaborazione con l'Università Gastronomica di Pollenzo. Sono stati illustrati i benefici sullo sviluppo di una cotica erbacea in equilibrio con la pianta vita di questa pratica, che possono ripagare il maggior fabbisogno di manodopera. Il taglio va effettuato sulle erbe a pieno sviluppo già andate a seme, lasciando il materiale reciso al suolo come pacciamatura per proteggere la vite dalle temperature e precipitazioni intensive. A 3 anni dai primi test in vigna è stato osservato un deciso incremento della diversità di specie, pur preservando la qualità e la quantità dei grappoli. Inoltre il taglio con la falce rispetto ai moderni decespugliatori non crea uno sminuzzamento dei tessuti vegetali su cui trovano un substrato favorevole alla proliferazione le muffe che attaccano la vite. L'intervento si è soffermato infine sulle tecniche di impugnatura e manutenzione della lama fondamentali per il successo e la riduzione della manodopera.

L'intervento successivo di **Giovanni Scaglione**, viticoltore in Loazzolo (AT) e gestore dell'Oasi WWF "Forteto della Luja" che ha proprio nell'ambiente del vigneto uno dei suoi ambienti più emblematici, ha permesso di comprendere a quali livelli di alto valore naturale può tendere un vigneto con appropriata gestione. Delle 21 specie di orchidee censite in questa porzione di Langa astigiana a 500 m di quota, ben 5 si ritrovano in vigna accanto ad altre specie erbacee delle praterie magre degli ambienti seminaturali di alta collina ed alla presenza del Lepidottero diurno *Maculinea arion* incluso negli elenchi delle specie tutelate dalla Direttiva Habitat. Esempi di tale importanza evidenziano come l'ecosistema vigneto possa essere riferibile ad un habitat prioritario europeo, quello delle "Formazioni erbose secche seminaturali su substrato calcareo con stupenda fioritura di orchidee" (codice 6210 dell'allegato 2 della Direttiva Habitat).

Scaglione si è soffermato sulle pratiche gestionali che hanno consentito di conseguire questo importante risultato, che affondano certamente nell'impossibilità di utilizzo della meccanizzazione a causa dei pendii ripidi, sostituita efficacemente dal cavallo da tiro e da una lunga tradizione familiare di gestione senza l'impiego di fitosanitari di sintesi che ha portato all'adesione alla certificazione biologica. La visione del padre enologo e biologo che già nel 2002 stipulò un contratto di affiliazione col WWF per creare questa oasi protetta ha consentito quindi di affinare le pratiche e i tempi di sfalcio per la manutenzione delle Orchidee. Nei vigneti dell'Oasi sono state condotte interessanti ricerche ecologiche ed enologiche, che hanno appurato come il livello di micorizzazione (necessaria allo sviluppo delle Orchidee ma anche delle altre piante, vite inclusa) fornisca, a parità di condizioni con un vigneto vicino coltivato in modo convenzionale, una maggior ricchezza di alcuni composti aromatici fondamentali per la qualità del vino ed anche a livello di efficienza fotosintetica nel periodo estivo di massima sofferenza per la pianta.

Enrico Rivetto, viticoltore in Serralunga d'Alba (CN) nel cuore della zona del Barolo in cui i vigneti permeano tutto il paesaggio collinare, ha parlato di come incrementare la eterogeneità ambientale a scala aziendale, illustrando come ha trasformato la propria azienda in un "organismo agricolo" mediante una serie di interventi organici, dal ripristino di uno stagno, all'alternanza con la coltivazione di cereali antichi a rotazione, alla creazione di una fitta rete di siepi arbustive ed arboree che collegano i filari agli ambienti seminaturali al margine dei vigneti.

La discussione che è seguita con i viticoltori ed i tecnici presenti in sala è stata monopolizzata dalle risposte al grave attacco parassitario della Flavescenza dorata che colpisce i vigneti piemontesi a cui **Sergio Cravero**, del settore Fitosanitario Regionale, ha ricordato anche la diffusione rapida che sta avendo nell'alto Piemonte la *Popillia japonica*, un coleottero scarabeide esotico in forte espansione (30 km in 3 anni e prime avvistamenti anche nel Monferrato), che con pochi individui riesce a defogliare un vigneto.

In generale nel workshop si è evidenziato come a seconda della sua gestione, il vigneto possa determinare la depressione della biodiversità o, al contrario, la sua preservazione, aumentando anche l'attrattività del territorio. Per far questo certo occorre una consapevolezza delle conseguenze che può avere sul biota la fertilizzazione minerale, il diserbo chimico, nonché l'utilizzo di fitofarmaci non solo quelli di sintesi, ma anche il consistente apporto di rame per le tecniche biologiche.

In una logica di sostenibilità anche economica, la rivalutazione anche di pratiche arcaiche o tradizionali (fermentati naturali, sfalcio manuale, uso del cavallo da tiro) difficilmente praticabili a medie-grosse scale aziendali, non va vista come un passo indietro ma consente di comprendere a quali risultati in termini di biodiversità e fertilità naturale può tendere il vigneto e quindi non va esclusa dalle sperimentazioni e ricerche avanzate, anche come misure complementari per rafforzare la resistenza del vigneto agli attacchi parassitari.

