AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

SORSI E BIODIVERSITÀ ABRUZZESE": VINI BIODINAMICI BIO CANTINA SOCIALE ORSOGNA IN CONVEGNO NAZIONALE

18 Marzo 2025



ROMA – La viticoltura biodinamica come modalità di produzione che in virtù dell'eliminazione totale di pesticidi, erbicidi e fertilizzanti chimici, garantisce nel prodotto finale l'assenza di residui potenzialmente dannosi per l'organismo umano, la tutela del territorio e del paesaggio, il benessere del suolo, migliorando sensibilmente l'efficienza metabolica e biosintetica delle specie vegetali.

Sono questi i temi al centro del convegno "Sorsi e biodiversità abruzzese", in programma giovedì 20 marzo alle ore 17:30 a Palazzo Grazioli, nella sede dell'Associazione stampa estera in Italia, in via del Plebiscito a Roma.

Ad organizzarlo è Bio Cantina Sociale Orsogna, autentico gioiello viticolo ed enologico della provincia di Chieti e dell'intero Abruzzo, frutto dell'unione di trecento piccoli vignaioli che, con passione e dedizione, coltivano 1.500 ettari di vigneto secondo i principi biologici e biodinamici.

Parteciperanno al convegno Luigi D'Eramo, sottosegretario di Stato al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Emanuele Imprudente, vicepresidente della Regione Abruzzo con delega all'Agricoltura, Camillo Zulli, direttore ed enologo di Bio Cantina Sociale Orsogna, e Michele Scognamiglio, specialista in scienze dell'alimentazione.

Introduce e modera Maria Rita Grieco, giornalista Rai, vicedirettore del Tg1.

“La viticoltura biodinamica-afferma Camillo Zulli – rappresenta un approccio che va ben oltre il coltivare in maniera rispettosa e sostenibile, ma si prefigge di portare vita nel vigneto aiutandolo a stabilire in maniera del tutto naturale ed equilibrata relazioni vantaggiose con e per l’ambiente che lo circonda.

I vini biodinamici dall’identità schietta e inconfondibile, diventano gli autentici ambasciatori del territorio che li ha generati, custodi fedeli della tradizione e di quel sapere ancestrale che riusciva a fare a meno di chimica e tecnologia con ripercussioni positive sulla salute del Pianeta e di chi responsabilmente li beve”.

Questo perché, prosegue Zulli, “i vini biodinamici contengono in maniera documentata livelli significativamente più bassi di solfiti rispetto ai vini convenzionali, riducendo drasticamente la possibilità’ di eventi avversi in soggetti particolarmente sensibili a tali additivi. L’approccio biodinamico non solo elimina l’uso di sostanze chimiche nocive, ma contribuisce attivamente alla rigenerazione del suolo, all’incremento della biodiversità e alla riduzione dell’impronta carbonica. Scegliere questi vini significa sostenere un modello agricolo che rispetta e preserva la Terra per le generazioni future”.

Al centro del dibattito ci sarà anche il ruolo delle piccole aziende agricole familiari nel settore vitivinicolo italiano, una delle punte di diamante dell’export.

“Le cantine, spiega ancora Zulli – sono custodi di saperi antichi, protettori della biodiversità, artigiane di vini autentici. Rappresentano aule a cielo aperto, dove il sapere viene vissuto quotidianamente. È un ambiente insostituibile dove la conoscenza si trasmette attraverso l’esempio e l’esperienza diretta, in un flusso continuo che nessuna istituzione scolastica potrebbe mai replicare. Le piccole aziende agricole rappresentano l’ultimo baluardo contro l’omologazione delle colture. Sono i guardiani silenziosi di un patrimonio genetico unico, espressione autentica del territorio e della sua storia”.

Infine il focus sarà su un tema di particolare attualità, quello del consumo di vino e in generale delle bevande alcoliche e le sue conseguenze per la salute.

“Ogni qualvolta si tenta di stabilire un legame tra un alimento con lo stato di salute o di malattia, ci si imbatte inesorabilmente in un sentiero lastricato di insidie –aggiunge Michele Scognamiglio -. Ad oggi, nonostante gli indiscutibili progressi della scienza dell’alimentazione, siamo ancora ben lontani dal conoscere l’esatta composizione chimica degli alimenti ed il reale impatto esercitato dai diversi nutrienti e fito-composti sui processi metabolici.

Il vino non si sottrae a tali difficoltà, anzi, introduce ulteriore complessità in virtù del suo composito e variegato corredo di simboli, riti e tradizioni di cui si è caricato nel corso dei millenni. Il vino, rappresenta un alimento di antichissima tradizione ed allo stesso tempo estremamente moderno, in continua evoluzione.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli