AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

VINITALY: CIRCOLARITÀ IN VITICOLTURA, OGGI TRE CONVEGNI CON BIO CANTINA SOCIALE ORSOGNA

13 Aprile 2026



VERONA – L'utilizzo sostenibile del rame in viticoltura, l'economia circolare e le novità sui meccanismi di generazione di Carbon credit in agricoltura, la Blockchain sulla tracciabilità dalla raccolta delle uve fino alla vinificazione buona pratica rappresentata dalla Cantina Sociale Valpeligna, che unisce un piccolo gruppo di vignaioli impegnati a preservare una tradizione che risale ai tempi del poeta Ovidio.

Saranno questi gli argomenti dei tre convegni che saranno proposti oggi al Vinitaly, il salone internazionale del vino e dei distillati, dalla Bio Cantina Sociale Orsogna, realtà leader in Abruzzo e in Italia della viticoltura biologica e biodinamica, con circa 300 soci operativi su 1.500 ettari di vigneto, da anni impegnata nella tutela della biodiversità e nella riscoperta di antichi vitigni, ben 12, in particolare nell'area pedemontana della Maiella Orientale.

Bio Cantina Sociale Orsogna sarà presente con un suo spazio nello stand della Regione Abruzzo.

I tre convegni si terranno nella sala Puccini del Centro Congressi Arena, al primo piano galleria 6/7, a partire dalle ore 15.

Con il convegno "Rame in Viticoltura: strategie rigenerative, ricerche scientifiche e il futuro della difesa biologica e biodinamica", organizzato in partnership con Coldiretti bio, in programma dalle ore 16.30, saranno presentati i primi risultati di progetti sperimentali d'avanguardia promossi dalla Bio Cantina Sociale Orsogna in collaborazione con prestigiosi atenei

che dimostrano che l'utilizzo del rame, congiuntamente all'adozione di pratiche colturali evolute, come la gestione del suolo, i sovesci, i biostimolanti e all'agricoltura di precisione, permette di evitare l'accumulo dannoso di residui nei terreni, preservandone la vitalità microbiologica.

Interverranno Luigi D'Eramo, sottosegretario di Stato al ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle foreste, con delega al Biologico, Emanuele Imprudente, vice presidente della Regione Abruzzo con delega all'Agricoltura, Ettore Prandini, presidente nazionale di Coldiretti, il presidente e il direttore Bio Cantina Sociale Orsogna, rispettivamente Giuseppe Micozzi e Camillo Zulli, Maria Letizia Gardoni, delegata nazionale di Coldiretti Giovani Impresa, Alberto Palliotti, Università di Perugia, Rosanna Tofalo, Università di Teramo, Alessandro Piccolo, Università di Napoli Federico II.

Introduzione e moderazione affidata a Giorgio Dell'Orefice, giornalista Sole 24Ore/Agrisole

Ancor prima, alle ore 15.45, in collaborazione con Rina Agrifood srl, Bio Cantina Sociale Orsogna propone il congresso "La circolarità nella viticoltura, generazione dei crediti di carbonio e di biodiversità tramite l'utilizzo dei sottoprodotti agricoli". dedicato alla presentazione del progetto di ricerca sull'economia circolare nella filiera vitivinicola, sviluppato all'interno del programma "Abruzzo sostenibile e Molise green".

Relatori saranno Giovanni Rosato, mandatory certification manager di Rina Agrifood srl, Alessandro Nicodemi, presidente Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo, Domenico Mastrogiovanni, vicepresidente del Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo, Alessandro Chelli, amministratore delegato Trusty s.r.l, Riccardo Velasco, direttore del Centro di Ricerca in Viticoltura ed Enologia (Crea Ve) e Nicola Tormen, direttore di Wba Project srl.

Il direttore di Bio Cantina Sociale Orsogna Zulli parteciperà poi al convegno organizzato dall'associazione Viticoltori del Mediterraneo e Rina Agrifood srl, "Terroir e digital assurance, valorizzazione degli ecotipi e dei territori mediante tracciabilità certificata", a partire dalle ore 15, in cui protagonista sarà anche l'esperienza della Cantina sociale Valpeligna, di Pratola Peligna, in provincia dell'Aquila, che riunisce piccoli produttori e i cui vini sono certificati con la Blockhain per la provenienza delle uve da vigneti geolocalizzati nella valle omonima, non irrigati e allevati a mano fino alla loro vinificazione e imbottigliamento.

Ad introdurre i lavori Alessandro Pinto, presidente Viticoltori del Mediterraneo. A seguire l'intervento di Zulli, dal titolo "I progetti di Valpeligna e Aspinio di Aversa: la visione della ricerca per il raggiungimento dell'unicità", di Antonio Santini, enologo della Cantina Val Peligna, di Michele Scognamiglio, specialista in scienza dell'alimentazione, biochimica e patologia clinica, Enrico De Micheli, amministratore delegato di Rina agrifood e Alex Petrella, consulente di Rina agrifood.

© 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