AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

VITICOLTURA E BIODIVERSITA': RICERCA SUI PREZIOSI LEIVITI DEL PARCO DELLA MAIELLA

12 Luglio 2021



LAMA DEI PELIGNI- Ricerca e tutela della biodiversità come motore economico per contrastare lo spopolamento delle aree interne: è un circolo virtuoso quello nato nel Parco Nazionale della Maiella dall'incontro con un'azienda vitivinicola che punta, per la sua produzione, proprio sulla valorizzazione della diversità microbiologica del territorio.

Un incontro fra persone, tradizioni, passioni che si è tradotto nel progetto "Vola Volé Maiella National Park" dove la Cantina Orsogna sostiene la ricerca sui progenitori delle piante coltivate e l'attività di conservazione della biodiversità, attività svolta dalla Banca del Germoplasma ('Majella Seed Bank'), istituita nel Parco nel 2005.

La 'Banca' è nata contestualmente alla costituzione della Rete Italiana delle Banche del Germoplasma (R.I.B.E.S.) – di cui l'Ente Parco è socio fondatore con 15 strutture analoghe in Italia – si trova a Lama dei Peligni (Chieti), suggestiva località a 700 metri di quota sulla Maiella, ed è ospitata nei locali del Giardino Botanico 'Michele Tenore', uno dei gioielli del Parco.

E' qui che il progetto dei vini "Vola Volé Maiella National Park" di Cantina Orsogna è stato presentato ufficialmente con il convegno 'Dalla Maiella nuove prospettive per la viticoltura di qualità in Appennino".

Cantina Orsogna, dopo l'esperienza della fermentazione con lieviti provenienti dal polline delle api (Vola Volé), insieme al Parco Nazionale della Maiella, ha esteso ricerca e selezione dei lieviti nelle zone montane, molto ricche in biodiversità

microbica in quanto non contaminate da fitofarmaci e coltivazioni intensive.

“I lieviti in natura si trovano su frutta, bacche e fiori – spiega Camillo Zulli, direttore di Cantina Orsogna – La selezione dei lieviti dalla flora è un viaggio nella biodiversità della Maiella, un percorso fatto di incontri tecnici, ricerche sul campo, valutazione in laboratorio e prove di fermentazione. Il ritorno alla naturalità della fermentazione da lieviti provenienti da ambienti non contaminati dall’agricoltura è condizione fondamentale per dare vita a un vino in grado di restituire odori e sapori autentici del ‘Terroir’: vitigno, territorio, annata”.

I vini fermentati dai lieviti della Maiella che prendono il nome ‘Vola Volé Maiella National Park’, prosegue Zulli, “sono biologici con certificazione per la biodiversità e sono ottenuti dalla fermentazione con i lieviti della Maiella senza aggiunta di solfiti. Cantina Orsogna, oltre ad avere il 95% della superficie coltivata biologica e 40% biodinamica (Demeter), dal 2016 è anche certificata per la biodiversità (Biodiversity friend)”.

“Lo sviluppo di progetti in agricoltura con partner privati del territorio, consapevoli del valore della biodiversità e delle azioni di tutela da mettere in atto – commenta il direttore del Parco Luciano Di Martino – rappresenta il giusto avvio di un ampio processo di economia circolare che vede nei parchi il necessario ruolo di catalizzatori territoriali”.

© 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