



BORN SUSTAINABLE: AUTENTICITÀ E SOSTENIBILITÀ.

SCOPRI I SAPORI DEI TERRITORI PROTETTI D'EUROPA.

L'essenza del territorio: il legame indissolubile tra tradizione e sostenibilità nei Consorzi del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Roccaverano Dop.

Introduzione

Il legame con il territorio è il filo conduttore che unisce i Consorzi del Conegliano Valdobbiadene Prosecco, del Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, e del Roccaverano DOP. Questi consorzi rappresentano non solo eccellenze enogastronomiche italiane, ma anche modelli di sostenibilità ambientale, economica e sociale. La loro produzione è profondamente radicata nella tradizione e nella valorizzazione del territorio, garantendo qualità e autenticità uniche.

CONSORZIO DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG: UN PATRIMONIO DI TRADIZIONE CHE ABBRACCIA IL FUTURO SOSTENIBILE

Il viaggio attraverso i paesaggi italiani inizia con le colline di Conegliano Valdobbiadene, dove la produzione del Prosecco Superiore è un'arte tramandata da generazioni. Situata a nord di Venezia, questa regione non è solo rinomata per la qualità dei suoi vini, ma anche per il suo impegno verso la sostenibilità ambientale. Dal 2011, con l'introduzione del Protocollo Viticolo, il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco ha adottato pratiche agricole che promuovono l'uso di sostanze sostenibili, riducendo così l'impatto ambientale della viticoltura.



L'iniziativa LIFE – ATENA, avviata nel 2022, rappresenta un ulteriore passo avanti, introducendo tecnologie elettriche nelle pratiche agricole per ridurre le emissioni e l'inquinamento acustico. Questo impegno si riflette anche nel divieto dell'uso del glifosato dal 2019, rendendo l'area DOCG del Prosecco Superiore una delle più grandi zone d'Europa ad adottare una tale misura. Circa il 42% dell'area è certificata SQNPI, con l'obiettivo di raggiungere il 100% entro il 2029.

CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO: SOSTENIBILITÀ E ADATTAMENTO AI CAMBIAMENTI CLIMATICI

Spostandoci verso il Piemonte, incontriamo il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. Situato nel cuore della regione, questo consorzio è un esempio di come la tradizione possa andare di pari passo con l'innovazione sostenibile. Per affrontare le sfide del cambiamento climatico, il Consorzio ha lanciato il Progetto Ageba, mirato a selezionare ceppi di Barbera con maggiore adattabilità ai cambiamenti climatici.

Inoltre, il Progetto NOVIAGRI sviluppa tecnologie avanzate per ridurre l'impatto ambientale delle pratiche agricole. L'adozione di pratiche agricole rispettose dell'ambiente e la promozione di metodi di agricoltura biologica dimostrano l'impegno del Consorzio nel preservare il territorio e sostenere la comunità locale. Molte aziende associate hanno ottenuto certificazioni ISO 14001, attestando un impegno nella gestione ambientale.



CONSORZIO ROCCAVERANO DOP: TRADIZIONE CASEARIA E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Il nostro viaggio si conclude nelle province di Asti e Alessandria, dove il Roccaverano DOP è un simbolo di tradizione e sostenibilità. Questo formaggio artigianale, prodotto esclusivamente con latte crudo di capra, riflette un profondo legame con il territorio e le tradizioni locali. Le capre sono allevate al pascolo, garantendo che almeno l'80% della loro alimentazione provenga dai prati locali, riducendo così l'impatto ambientale complessivo.

La produzione del Roccaverano si basa su metodi artigianali tramandati di generazione in generazione, contribuendo a preservare il patrimonio culturale della regione. La certificazione DOP non solo garantisce la qualità e l'autenticità del prodotto, ma valorizza anche il territorio, favorendo lo sviluppo economico locale e attirando turisti interessati a scoprire questo eccellente formaggio.

CONCLUSIONE: UN IMPEGNO PER LE GENERAZIONI FUTURE

I consorzi del Conegliano Valdobbiadene Prosecco, del Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, e del Roccaverano DOP incarnano l'essenza del legame con il territorio. La loro dedizione alla sostenibilità garantisce che le tradizioni locali continuino a prosperare, offrendo prodotti di qualità che rispettano l'ambiente e valorizzano le comunità locali. Ogni bottiglia di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, ogni calice di Barbera e ogni forma di Roccaverano raccontano una storia di passione, impegno e rispetto per la terra, assicurando che questa storia continui per le generazioni future.



CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO

Un faro di sostenibilità e innovazione in viticoltura

La sostenibilità è ormai il cuore pulsante della produzione vitivinicola, e il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato guida con determinazione l'adozione di pratiche innovative per affrontare le sfide ambientali. Situato nel cuore del Piemonte, il Consorzio tutela vini di alta qualità, promuovendo al contempo iniziative per preservare il territorio e sostenere la comunità locale. Questo comunicato presenta i vari progetti e le azioni intraprese per garantire un futuro prospero e sostenibile per tutte le denominazioni tutelate dal Consorzio.

RICERCA E ADATTAMENTO AL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Il cambiamento climatico pone una seria minaccia alla viticoltura. In risposta, il Consorzio ha lanciato il Progetto Ageba, finanziato dal Piano di Sviluppo Rurale della Regione Piemonte. Questo progetto mira a recuperare e valorizzare il germoplasma antico del vitigno Barbera, selezionando ceppi con una maggiore adattabilità ai cambiamenti climatici. Nel 2022, sono stati individuati circa 90 ceppi in vecchi vigneti pre-clonali che, dopo attenta selezione genetica, verranno propagati e valutati per le loro prestazioni produttive e qualitative in un vigneto sperimentale.



TECNOLOGIE AVANZATE PER UNA VITICOLTURA SOSTENIBILE

Il Progetto NOVIAGRI si concentra sulla salubrità dei luoghi di lavoro agricoli e sulla salvaguardia dell'ambiente. L'iniziativa ha visto la progettazione e la realizzazione di una macchina irroratrice avanzata, capace di ottimizzare la distribuzione dei prodotti chimici, riducendo l'impatto ambientale e minimizzando i costi. Sensori e un computer di bordo sono in grado di controllare parametri come la pressione di lavoro e il volume della chioma della vite, garantendo così un'applicazione mirata ed efficace.

PRATICHE AGRICOLE SOSTENIBILI E CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato adotta pratiche agricole rispettose dell'ambiente, riducendo l'uso di prodotti chimici e promuovendo metodi di agricoltura biologica. Molte aziende associate hanno ottenuto certificazioni come la ISO 14001, dimostrando il loro impegno nella gestione ambientale.

SOSTEGNO ALLA COMUNITÀ LOCALE E CRESCITA ECONOMICA

Oltre all'impegno ambientale, il Consorzio promuove la sostenibilità sociale ed economica.

Organizza eventi, degustazioni e fiere commerciali per aumentare la visibilità della Barbera d'Asti DOCG e delle altre denominazioni tutelate nei mercati locali e internazionali, sostenendo i produttori locali e facilitando la creazione di posti di lavoro. Inoltre, attraverso collaborazioni con istituti di ricerca e università, il Consorzio implementa nuove tecnologie per migliorare i processi produttivi e la sostenibilità complessiva.



VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO ATTRAVERSO LE CERTIFICAZIONI

Le certificazioni DOP (Denominazione di Origine Protetta) e DOP (Denominazione di Origine Protetta) sono fondamentali per garantire la qualità e la sostenibilità dei prodotti agricoli italiani. Queste certificazioni promuovono la biodiversità, riducono l'impatto ambientale e sostengono lo sviluppo economico locale. La Barbera d'Asti DOP ne è un esempio: con le sue certificazioni, non solo preserva le radici culturali, ma risponde anche alle nuove esigenze dei consumatori, consolidando la sua posizione di leader nel mercato.

Conclusione

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato dimostra come la valorizzazione di una radicata tradizione vinicola possa andare di pari passo con le tematiche e le sfide di oggi.

Ogni denominazione racconta una storia di passione, dedizione e rispetto per la terra. Con le sue iniziative di sostenibilità, il Consorzio garantisce che questa narrazione continui per le generazioni future, promuovendo un paesaggio in cui la qualità del vino e la responsabilità ambientale crescono insieme.



ROCCAVERANO DOP:

SIMBOLO DI TRADIZIONE E SOSTENIBILITÀ

Il Roccaverano DOP è un formaggio artigianale piemontese, la cui produzione è profondamente radicata nel territorio e nelle tradizioni locali. Con la certificazione Denominazione di Origine Protetta (DOP), questo formaggio non solo garantisce qualità e autenticità, ma rappresenta anche un esempio di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

INTRODUZIONE

Prodotto esclusivamente nelle province di Asti e Alessandria, il Roccaverano DOP incarna le antiche tradizioni e valorizza il territorio. Questa eccellenza casearia viene prodotta utilizzando latte crudo di capra, senza l'uso di pigmenti, coloranti o aromi artificiali, assicurando un prodotto naturale e genuino.

UN IMPEGNO PER L'AMBIENTE

La produzione del Roccaverano DOP è caratterizzata da pratiche agricole sostenibili. Le capre sono allevate al pascolo, garantendo che almeno l'80% della loro alimentazione provenga dai prati locali. Questo metodo preserva la biodiversità del territorio e riduce l'impatto ambientale complessivo. L'uso di latte crudo e la lavorazione senza additivi chimici contribuiscono ulteriormente alla sostenibilità del prodotto.



Dati chiave:

- **Alimentazione locale:** Almeno l'80% dell'alimentazione degli animali proviene dalla zona di produzione.
- **Pascolo estensivo:** L'allevamento delle capre avviene principalmente al pascolo, riducendo la necessità di foraggi esterni.
- **Uso di latte crudo:** Il formaggio è prodotto con latte crudo, preservando le caratteristiche organolettiche e la qualità del prodotto.

VALORIZZAZIONE DELLE TRADIZIONI LOCALI

Il Roccaverano DOP è sinonimo di tradizione e cultura locale. La produzione artigianale del formaggio si basa su tecniche tramandate di generazione in generazione, contribuendo a preservare il patrimonio culturale della regione. Questo processo valorizza il prodotto e supporta le comunità locali, offrendo opportunità di lavoro e contribuendo al mantenimento delle tradizioni locali.

Dati chiave:

- **Tecniche tradizionali:** La produzione si basa su metodi artigianali tradizionali, mantenendo vive le conoscenze e le pratiche storiche.
- **Supporto alle comunità locali:** La produzione del formaggio contribuisce all'economia locale e supporta i piccoli produttori della regione.



UN VANTAGGIO COMPETITIVO NEL MERCATO

La certificazione DOP aggiunge valore al Roccaverano, rendendolo un prodotto ricercato sia a livello nazionale che internazionale. Questo riconoscimento permette ai produttori di ottenere prezzi più alti per i loro prodotti, favorendo lo sviluppo economico della regione e stimolando il turismo enogastronomico.

Dati chiave:

- **Valore aggiunto:** La certificazione DOP valorizza il prodotto, aumentando la sua competitività sui mercati internazionali.
- **Turismo enogastronomico:** La produzione del Roccaverano attira turisti interessati a scoprire il processo di produzione e a degustare il formaggio.

L'ESSENZA DEL TERRITORIO

La zona di produzione del Roccaverano DOP comprende diversi comuni delle province di Asti e Alessandria, caratterizzati da terreni fertili e un clima ideale per l'allevamento delle capre.

I prati polifiti e la varietà di piante aromatiche conferiscono al formaggio i suoi caratteristici aromi e sapori, rendendolo unico nel panorama caseario italiano.



Dati chiave:

- **Terreni fertili:** I terreni argillosi e marnosi della zona offrono un habitat ideale per le capre, contribuendo alla qualità del latte.
- **Clima continentale:** Le condizioni climatiche della zona favoriscono la crescita di essenze graminacee e leguminose, fondamentali per l'alimentazione degli animali.

GARANZIA DI QUALITÀ

Ogni fase della produzione del Roccaverano DOP è rigorosamente controllata per garantire la tracciabilità e la qualità del prodotto. L'organismo di controllo INOQ assicura che tutte le operazioni, dalla mungitura al confezionamento, rispettino le norme del disciplinare di produzione.

Dati chiave:

- **Controlli rigorosi:** Ogni fase del processo produttivo è monitorata per garantire la conformità agli standard DOP.
- **Tracciabilità:** La tracciabilità del prodotto è garantita attraverso l'iscrizione in appositi elenchi e la documentazione dettagliata delle fasi di produzione.

CONCLUSIONE

Il Roccaverano DOP rappresenta l'eccellenza della tradizione casearia italiana, unendo qualità, autenticità e sostenibilità. Scegliere il Roccaverano significa sostenere un prodotto che rispetta l'ambiente, valorizza le tradizioni locali e contribuisce allo sviluppo economico delle comunità rurali.



CONSORZIO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

Preservare il patrimonio e promuovere la sostenibilità: l'impegno del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg per il futuro

Situata a circa 50 km a nord di Venezia, in provincia di Treviso, l'area di Conegliano Valdobbiadene è il cuore storico della produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Questo territorio, con i suoi paesaggi pittoreschi che si estendono attraverso 15 comuni e le colline designate Patrimonio dell'Umanità UNESCO dal 2019, è simbolo di qualità e consapevolezza ecologica. L'intera denominazione abbraccia con orgoglio la sostenibilità come elemento fondamentale della propria attività quotidiana.

PROGETTI INNOVATIVI DI SOSTENIBILITÀ

L'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG ha avviato numerosi progetti per la tutela ambientale. Tra questi, il Protocollo Viticolo, un documento del 2011 che promuove un sistema virtuoso di difesa integrata della vite attraverso una gestione attenta dei fitofarmaci. Inoltre, il Progetto Eno Bee Api in Vigna mira ad aumentare le popolazioni di api nei vigneti, monitorando così la salute dell'ecosistema. Dal 2019, è stato istituito un blocco degli impianti viticoli per preservare la biodiversità vegetale all'interno della Denominazione.



Il 2022 ha segnato l'inizio di LIFE – ATENA, un progetto volto a ridurre le emissioni e l'inquinamento acustico nelle pratiche agricole attraverso l'introduzione di tecnologie elettriche, dimostrando un forte impegno verso una gestione ambientale all'avanguardia. Nella stessa direzione si inserisce il progetto Ecolog, che punta a ridurre le emissioni di anidride carbonica dei mezzi di trasporto tradizionali, introducendo un sistema di trasporto merci basato su veicoli elettrici gestiti da software ad hoc. Inoltre, il Progetto Zero Azoto mira a eliminare l'uso di azoto chimico nei vigneti, riducendo ulteriormente le emissioni di gas serra.

PRATICHE AGRICOLE ECOCOMPATIBILI

Dal 2019, l'uso del glifosato è proibito in tutta l'area DOCG, rendendola la più grande zona d'Europa glifosate-free.

Questo passo significativo sottolinea la dedizione della denominazione alla salute del suolo e alla protezione della biodiversità.

CERTIFICATI PER IL FUTURO

Circa il 42% dell'area è già certificata SQNPI, con l'obiettivo di raggiungere il 100% entro il 2029. Questo impegno non solo preserva il patrimonio del passato, ma garantisce un futuro sostenibile. La certificazione SQNPI riflette un impegno verso pratiche di produzione integrata che rispettano l'ambiente e rafforzano la qualità per cui il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è rinomato.



SOSTENIBILITÀ A TUTTO TONDO

Nel 2023, il Consorzio di Tutela ha redatto il primo Rapporto di Sostenibilità della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G., in linea con gli standard globali del Global Reporting Initiative. Questo rapporto evidenzia punti cruciali non solo per la sostenibilità ambientale, ma anche per quella economica e sociale dell'intera filiera.

CONCLUSIONE

Ogni bottiglia di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. racchiude una storia di dedizione e rispetto per la terra. Ogni scelta consapevole assicura che questa storia continui per le generazioni future, favorendo un paesaggio tutelato dove lo spumante di qualità e la responsabilità ambientale, sociale ed economica crescono insieme.

Lo sapevate che...

- Il 42% della superficie vitata della Denominazione è certificata SQNPI.
- Il 57% del territorio delle colline di Conegliano Valdobbiadene è coperto da boschi.
- Il 65% delle imprese riutilizza i sottoprodotti della vinificazione in vigneto.
- Il 53% delle case spumantistiche riutilizza le acque reflue in vigneto.
- Il 76% delle case spumantistiche utilizza energia da fonti rinnovabili.
- Il 36% degli addetti ai lavori della filiera è composto da giovani sotto i 40 anni, con una presenza media di 6,3 giovani per azienda.

Questo impegno costante verso la sostenibilità, la qualità e la comunità locale fa del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. un esempio di eccellenza nel panorama vitivinicolo mondiale.



Contatti

Ufficio Stampa: ufficiostampa@hopscotchgroupe.com

www.bornsustainable.eu

Per maggiori informazioni e consigli, per un'alimentazione varia ed equilibrata, cliccare al link di seguito: [Linee guida per una sana alimentazione 2018 - Linee guida per una sana alimentazione 2018 - Alimenti e Nutrizione - CREA](#).

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

Autenticità e sostenibilità.

Scopri i sapori dei territori protetti d'Europa.



www.bornsustainable.eu

BEVI RESPONSABILMENTE

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione esecutiva possono essere ritenute responsabili.



PER MAGGIORI
INFORMAZIONI
E CONSIGLI PER
UN'ALIMENTAZIONE
VARIA ED
EQUILIBRATA

Consorzio di Tutela



CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO



Cofinanziato
dall'Unione europea

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

