

scelto da **Il Messaggero.it**

HOME CHISIAMO ABBONAMENTI PUBBLICITÀ NEWSLETTER FORUM CONTATTI



CHANNEL WEBTV MENSILE SETTIMANALE GUIDE&LIBRI APP CITTÀDELGUSTO ALTAFORMAZIONE EVENTI STORE

ARTICOLI NEWS RICETTE VINI RISTORANTI BAR AGENDA

Home > Articoli > Articoli wine > Avigere, il progetto siciliano per la viticoltura di precisione

GTranslating multilingual website translation delivery network



PASTICCERIA - GELATERIA - TAVOLA CALDA - PIZZERIA
 ROSTICCERIA - LOUNGE BAR - PANIFICIO

C.so Roma, 50 Gallipoli (LE)

www.facula.it



Venerdì, 14 Marzo 2014 11:04

Avigere, il progetto siciliano per la viticoltura di precisione

A cura di **Andrea Gabbrielli**

Dimensione Font **Stampa Email**

Nei giorni in cui si discute sul futuro - incerto - dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, in Sicilia si fa il punto sulle tecniche per ottimizzare la gestione dei vigneti. Il parere di chi le ha sperimentate.

Anche in Sicilia la viticoltura di precisione non è più un argomento da dibattere, ma una realtà concreta da attuare. Iniziato nel 2011, il Progetto Avigere per l'ottimizzazione della gestione dei vigneti in funzione del risparmio energetico e della sostenibilità, sta volgendo al termine. Promosso dall'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (Irvo) in collaborazione con i Dipartimenti di Ingegneria e di Agraria dell'Università di Palermo, e la partecipazione delle aziende **Donnafugata**, Settesoli, Tasca d'Almerita, Rapitalà, è diventato una grande occasione di formazione sulle tecniche più avanzate di rilevamento e di gestione dei dati agronomici.



Felice Capraro, dirigente Irvo e responsabile scientifico di Avigere, spiega che la viticoltura di precisione è un modo per "rendere possibile una viticoltura più razionale, fortemente fondata sulla sostenibilità di filiera e sulla valorizzazione di singoli terroir". Infatti permette di raccogliere tutte le informazioni necessarie ad agronomi ed enologi per valutare lo stato dei vigneti, di elaborare un quadro delle criticità presenti, di controllare i processi di maturazione e quindi di programmare la vendemmia e la destinazione enologica delle uve a seconda della provenienza. L'acquisizione di dati da "vicino" e da "lontano", (proximal e remote sensing) mediante l'uso di appositi sensori ed il confronto con i dati agronomici rilevati in campo, ha permesso di produrre delle mappe tematiche dei vigneti "guida" di Nero d'Avola, Catarratto, Grillo e Grecanico messi a disposizione delle aziende partecipanti. L'installazione di una rete Wsn (Wireless sensor network) nei vigneti, ha favorito la conoscenza dei dati meteo più importanti (temperatura, umidità, pioggia) permettendo una riduzione del numero trattamenti e delle dosi per ettaro, migliorando anche l'efficienza dell'irrigazione con interventi mirati. Tutte le informazioni acquisite, dai dati Wsn alla cartografia digitale, dalle mappe tematiche ai modelli applicativi di gestione dei vigneti, formano il Sit (Sistema informativo territoriale) che i tecnici delle aziende, appositamente formati, sono in grado di utilizzare per le finalità della gestione specifica dei vigneti.



CONCORSO

FRESCO CHEF

Proponi la tua ricetta a base di pesce

PARTECIPA

Lucio Brancadoro, del Dipartimento Scienze agrarie e ambientali dell'Università di Milano, nota che *"Ormai siamo passati da una fase sperimentale a quella più direttamente applicativa. Ciò significa razionalizzare l'attività agricola nel suo complesso: è una sorta di rivoluzione culturale che richiede un generale ripensamento della viticoltura"*. Positivo anche il bilancio degli agronomi aziendali direttamente impegnati nel progetto. Secondo **Filippo Buttafuoco**, responsabile delle Cantine Settesoli *"È stata un'esperienza utilissima e ora dopo averla sperimentata su otto ettari prevediamo di applicarla gradualmente su tutti i 6 mila ettari dei nostri soci"*.

Antonio Rallo, presidente di Assovini e titolare di **Donnafugata**, mette l'accento sulla validità del progetto, ma nota anche che *"attualmente questa tecnologia risulta essere ancora un po' troppo costosa anche se nei prossimi anni sarà una carta in più da giocare per migliorare la qualità"*. **Gianfranco Lombardo**, responsabile del settore agricolo di Tasca d'Almerita che, ha sperimentato Avigere su venti ettari di cui dieci di Nero d'Avola e dieci di Catarratto, pensa che il progetto *"È stato di grandissima importanza per un'azienda come la nostra. Se da una parte ha confermato la validità del modo di condurre il vigneto, dall'altra permette di intervenire con sempre maggiore precisione e concretezza"*. **Lucio Monte**, direttore generale dell'Irvo, vede Avigere come *"Un'occasione di crescita per la vitivinicoltura siciliana. Le conoscenze acquisite saranno utili nelle prossime azioni che come Istituto vogliamo assumere nel campo strategico della sostenibilità"*. Per **Dario Cartebellotta**, Assessore regionale alle risorse agricole *"Le piattaforme tecnologiche, come quella di Avigere, promuovono processi di aggregazione favorendo la costituzione di reti tra imprese e strutture di ricerca e quindi rafforzano la competitività favorendo l'introduzione di meccanismi innovativi"*. La qualità del vino è strettamente legata alla qualità delle uve, alla sostenibilità delle pratiche agronomiche e alla valorizzazione dei terroir. Il progetto va in questa direzione (l'evento conclusivo di Avigere è 18 marzo 2014 a Palermo, Palazzo Steri, Sala delle Capriate).

a cura di **Andrea Gabbrielli**

Questo articolo è uscito sul nostro settimanale *Tre bicchieri del 13 marzo*. Abbonati anche tu se sei interessato ai temi legali, istituzionali, economici attorno al vino. E' gratis, basta [cliccare qui](#).

Tweet

Publicato in [Articoli wine](#)

Argomenti [viticoltura sicilia](#) [Avigere vini](#) [sostenibilità](#) [Settesoli](#) [Istituto Regionale del Vino e dell'Olio](#) [Donnafugata](#) [Tasca d'Almerita](#) [Rapitalà](#) [cantine](#)

Argomenti correlati

[Sicilia occidentale in tour. Vol. 1](#)

[Come cambia la viticoltura naturale?](#)

[Etna Doc, da fenomeno a](#)

[Il Limone di Siracusa conquista](#)

[Magis, arriva il Manuale di](#)

TAGGLOD

[2012](#) [2013](#) [2014](#) [Approdi di Ulisse](#) [approdi ulisse](#) [birra](#) [Borghi](#) [campania](#)

[chef](#) [cibo](#) [Città del gusto](#) [concorso](#) [cucina](#) [degustazioni](#) [design](#) [dolci](#) [eatlay](#)

[Editoria](#) [eventi](#) [export](#) [extravergine](#) [food](#) **Food news** [francia](#)

[gambero rosso](#) [gelato](#) [guide](#) [isole](#) [lazio](#) [londra](#) [made in Italy](#) [milano](#)

News [News ristoranti](#) [nuove aperture](#) [olio](#) [Ospitalità nei borghi](#) [parigi](#)

[pasticceria](#) [pesce](#) [pizza](#) [prodotti](#) [prodotti tipici](#) [ricette](#) [Ristorante](#) [ristoranti](#)

TWITTER

Tweets di [@ilGamberoRosso](#)

FACEBOOK



Gambero Rosso

[Mi piace](#)

Gambero Rosso piace a 115.945 persone.

