

TERRITORIO ANCORA “VERGINE” SCEGLIE LA VIA DELLA SOSTENIBILITA' PER COSTRUIRE IL SUO FUTURO TRA LE DOLOMITI PATRIMONIO DELL'UMANITA' UNESCO

“All'Ombra del Borgo” per il rilancio della viticoltura bellunese con i vitigni resistenti

40 cantine in passerella sabato 20 e domenica 21 luglio dalle 17 alle 24 a Mel, uno dei Borghi più belli d'Italia. Due serate-evento con degustazioni guidate, talk show, enoteche, banchi d'assaggio e un'area food con i prodotti a km 0 delle Dolomiti

Belluno, 16 luglio 2019 Quaranta cantine, due enoteche e un'area food con le eccellenze a km 0 delle Dolomiti. E' stata presentata venerdì mattina, nella Sala Affreschi di Palazzo Piloni, sede dell'amministrazione provinciale di Belluno, “**All'Ombra del Borgo**”, prima edizione della manifestazione dedicata al mondo del vino (ombra nel dialetto locale significa bicchiere di vino) in programma **sabato 20 e domenica 21 luglio** nel nuovo comune di **Borgo Valbelluna (BL)**.

Nella splendida cornice della medioevale piazza centrale di Mel, entrata a far parte nel 2018 dei **Borghi più belli d'Italia**, si alterneranno personaggi di spicco del settore vitivinicolo con focus, all'interno di **due talk show** che si svolgeranno **sabato e domenica** dalle 18.00 alle 19.30, sulle prospettive e sulle strategie di azione per avviare la cultura enoica e la vitivinicoltura di qualità e sull'utilizzo dei **vitigni resistenti** che interpretano al meglio proprio la filosofia della sostenibilità, alla base del **rilancio della viticoltura bellunese**. La kermesse è organizzata dalla Pro Loco Zumellese e Vinoway Italia, in collaborazione con Ais Belluno, Piwi Veneto, Confraternita del Formaggio Piave, Associazione Mele a Mel - La Fiorita, Consorzio Sinistra Piave, Consorzio Coste del Feltrino e il patrocinio del Comune di Borgo Valbelluna.

Un viaggio nel gusto, calice alla mano, per conoscere le tipicità e le eccellenze dei terroir bellunesi e italiani, scoprire vitigni autoctoni locali come la **Pavana e la Bianchetta**, vini rari e ricercati con produzioni di poche migliaia di bottiglie, da **viticoltura eroica**, di montagna, di mare, di collina e di piccole realtà emergenti gestite da **giovani vignaioli bellunesi**. In degustazione vini bianchi e rossi, macerati, passiti e spumanti da metodo classico.

Una sorta di grande cantina con **due enoteche**, aperte **dalle 17.00 alle 24.00** con produttori e sommelier ai banchi d'assaggio, e **due degustazioni guidate**, una dedicata ai **vini Piwisabato** dalle 19.30 alle 21.00, e una ai **grandi vini italiani domenica** dalle 19.30 alle 21.00 premiati alla **Vinoway Wine Selection 2019** con le migliori produzioni delle aziende italiane tra cui **Barolo, Sforzato di Valtellina, Lagrein, Primitivo di Manduria, Fiano e Sauvignon**. E poi spettacoli musicali con **gruppi jazz** in collaborazione con i maestri della Scuola di Musica Arte Nuova sia sabato che domenica dalle 21.00. Infine un'area food con i prodotti del territorio tra cui i **formaggi** come il **Piave Dop** e un **erborinato**, le **confetture locali** in abbinamento, i **salumi bellunesi**, i **prodotti da forno, dolci sfiosità artigianali** e il **sidro di mele della Valbelluna**.

«Questo evento nasce per creare sinergie, sviluppare le grandi potenzialità inespresse a livello agricolo e turistico e colmare il gap comunicativo necessario per promuovere, con un'unica voce corale, tutto il comparto enogastronomico della provincia di Belluno», ha spiegato **Alessandro Ren, vicepresidente di Vinoway Italia**, associazione con sede a Mel che organizza eventi in tutta Italia per far conoscere l'inestimabile patrimonio di eccellenze vitivinicole e di tipicità locali, simbolo e orgoglio del Belpaese.

Ma si può fare vitivinicoltura di qualità nel Bellunese? «Di sicuro le varietà resistenti sono una soluzione e un'opportunità per la provincia di Belluno - ha dichiarato **Nicola Biasi, uno dei giovani enologi più apprezzati del panorama nazionale** (nel 2015 si è aggiudicato il premio Next in Wine dei Preparatori d'Uva Simonit & Sirch) - dove la viticoltura è abbastanza difficile per due motivi: principalmente per le condizioni climatiche perché piove molto e quindi la gestione della difesa dalle malattie diventerebbe onerosa sia in termini economici che ambientali; l'altro problema è che l'uva fa abbastanza fatica a maturare. Le varietà resistenti sono "tendenzialmente" più precoci, servono meno trattamenti e, arrivando facilmente a maturazione, danno vini di qualità».

«Piwi - ha continuato **Alex Limana, produttore di Mel** - significa "vitigni resistenti alle crittogame". Queste tipologie innovative di vite sono rinomate per la loro resistenza alle malattie funginee, che permette un minor numero di trattamenti e dunque minor impatto per l'ambiente a livello atmosferico e naturale. Esse offrono una soluzione a chi tende la mano ad una viticoltura naturale, biologica, sostenibile e libera da interventi fitosanitari: una viticoltura senza chimica ed un terreno sgravato dagli innumerevoli passaggi dei trattori nei filari per effettuare la copertura fitosanitaria, che comportano a loro volta inquinamento atmosferico e compattamento del terreno. Questa la testimonianza che oggi fare **agricoltura biologica, naturale, senza chimica e sostenibile**, non è più un sogno, bensì "la realtà Piwi"».

Per l'acquisto dei biglietti consultare il sito: <https://www.allombradelborgo.it/>