

“Viva”: il vino sostenibile dalla terra fino alla tavola in 21 a Piacenza da tutta Italia

Il corso del Ministero organizzato da Open Tea con docenti della Cattolica

Leonardo Chiavarini

«Sono giunti da varie zone del Bel Paese, a Piacenza, 121 partecipanti del Corso di formazione per operatori di sostenibilità in vitivinicoltura. Si perché, seguendo una serie di accortezze e procedure, è oggi possibile ottenere vini di qualità attraverso un modello produttivo rispettoso del territorio. È la volontà motrice di “Viva”, il programma del Ministero dell’Ambiente e della Sicurezza energetica (Mase), che da oltre un decennio incarna lo standard pubblico per la misura e il miglioramento delle prestazioni di sostenibilità della vitivinicoltura in Italia. L’ultimo corso di formazione, andato in scena a Piacenza alla fine di novembre, rappresenta un capitolo importante della storia del programma. «È stato il primo corso Viva realizzato in presenza dopo lo stop imposto dalla pandemia e ha presentato un alto tasso d’innovazione» spiegano Francesca Trevisan e Sara Bernuzzi di OpenTea, azienda organizzatrice del percorso formativo svolto nella nostra città. C’è tanta Piacenza nei vini sostenibili che vengono imbottigliati ogni anno in Italia. Infatti, è centrale nel progetto, a livello nazionale, anche il contributo scientifico di “Opera”, centro di ricerca dell’Università Cattolica del Sacro Cuore con sede a Piacenza, impegnato a diffondere la filosofia dello sviluppo sostenibile. A cocondurre il programma, Flaminia Valentini del Ministero dell’Ambiente e della Sicurezza energetica, con il sup-



I corsisti del Programma “Viva” 2024 di Piacenza durante una delle uscite formative

porto scientifico di Ettore Capri e Lucrezia Lamastra, docenti della Cattolica, che, insieme ad Andrea Di-Guardo dell’Università degli Studi di Milano Bicocca e alla stessa Flaminia Valentini con Matteo Marcolpo del Ministero dell’Ambiente hanno anche erogato i contenuti e gli insegnamenti del corso. In quattro giornate, attraverso lezioni frontali e laboratori professionali, i 21 partecipanti hanno potuto affrontare le tematiche dei 4 indicatori Viva (aria, acqua, vigneto e territorio), strumenti fondamentali per misurare la sostenibilità. Attraverso gli indicatori, le aziende possono realizzare una diagnosi delle proprie prestazioni di sostenibilità, con un approccio a 360° che ne comprende tutti i pilastri: ambientale, economico, sociale e culturale. Dopo aver sostenuto un test finale, i partecipanti (tecnici ed operatori di aziende del vino italiano, ma anche persone interazzionate a lavorare nel campo della sostenibilità in vitivinicoltura) sono diventati consulenti del Programma Viva, che

negli anni ha già formato oltre 350 professionisti. «Partecipando alle giornate di formazione» spiega Ludovica Cabelli, founder di “Be Green” e cordista «è stato evidente lo sforzo del Mase e dell’Università Cattolica per l’individuazione di indicatori che abbiano solide basi scientifiche e siano al contempo facilmente misurabili dalle aziende. Abbondanza di contenuti tecnici, ma anche la volontà di fare rete: nell’ambito del corso Viva sono infatti nate importanti collaborazioni tra i partecipanti che hanno portato alla creazione di contatti tra consulenti operativi su tutto il territorio nazionale. Sono oltre 47.000 gli ettari di vigneto riferiti ad aziende certificate e quasi 5 milioni le bottiglie che possono fregiarsi di almeno una delle tre certificazioni Viva, ovvero analisi di organizzazione, analisi di prodotto e analisi a livello di consorzio di tutela. Nella giornata conclusiva, i 21 corsisti hanno avuto modo di visitare la Cantina di Vicoabarone, esempio piacentino di un’azienda certifica-

ta Viva, ma anche di partecipare a uno stakeholder engagement. L’incontro, novità assoluta nel contesto del programma, ha permesso un momento di ascolto e dialogo tra il team Viva, il comitato scientifico, i consumatori e le aziende. Il focus si è rivolto alle sfide presenti lungo il cammino della sostenibilità, un percorso sempre nuovo e in continua evoluzione, nel quale è indispensabile restare al passo. I giorni di formazione si sono chiusi con un evento nel Mercato coperto di Campagna Amica, dove i docenti Ettore Capri e Lucrezia Lamastra hanno presentato il libro scritto a sei mani con Elisa Franzetti: “Vino sostenibile. Gli standard nazionali e internazionali”, edito da Edagricole. Alla presentazione è seguita una degustazione a cura dell’associazione “Piace Cibo sano” e della sua presidente Miriam Bisagni. La sostenibilità può quindi essere un valore trasversale in grado di partire dalla terra e arrivare fino alla tavola. Una coerenza che fa bene al consumatore e al pianeta.