

PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

Tutela Unesco
sul Prosecco

di Luciano Ferraro

Le colline di Conegliano e Valdobbiadene con le vigne del Prosecco sono Patrimonio dell'Umanità. Il governatore Zaia: un successo per tutta l'Italia. a pagina 21

Prosecco, brindisi Unesco

Dagli anni
della povertà
all'eccellenza
mondiale
Le colline
trevigiane
diventano
Patrimonio
dell'Umanità
«Una storica
vittoria
italiana»

di Luciano Ferraro

Dalla povertà all'Unesco. Le colline trevigiane che fino a mezzo secolo fa erano popolate da contadini così squattrinati da usare vecchi pali di cemento dell'Enel per sostenere le vigne, sono diventate Patrimonio dell'Umanità. Ci sono voluti undici anni per convincere l'Unesco la terra da Valdobbiadene a Vittorio Veneto non racchiude solo una storia di successo vinicolo senza uguali. È anche il luogo in cui migliaia di contadini, dal 1600, hanno conquistato, talvolta su pendenze così ripide da impedire l'uso di macchine agricole, il loro riscatto. Costruendo un «paesaggio culturale» ora sotto l'egida dell'Unesco, come altre 9 zone vinicole (in Italia Langhe, Roero e Monferrato; in Francia Champagne, Borgogna e Sa-

int-Émilion).

Poco meno di diecimila gli ettari interessati, nei Comuni di Valdobbiadene, Vidor, Miane, Farra di Soligo, Pieve di Soligo, Follina, Cison di Valmarino, Refrontolo, San Pietro di Feletto, Revine Lago, Tarzo, Vittorio Veneto. Qui sgorga il Prosecco Superiore Docg, più di 90 milioni di bottiglie l'anno. Un'avventura che inizia a Conegliano nel 1876, con la prima Scuola enologica d'Italia.

La spinta politica a questo «storico successo italiano», come l'ha definito il ministro delle Politiche agricole e del Turismo Gian Marco Centinaio, l'ha data il governatore veneto Luca Zaia. Nel 2009 ha voluto la legge sulle zone di produzione (Conegliano-Valdobbiadene, Asolo e la grande Doc da Vicenza a Trieste) che ha messo sotto tutela le bollicine a base del vitigno Glera e le ha lanciate nel mondo fino a superare il mezzo miliardo di bottiglie vendute.

Nello stesso anno la Regione ha iniziato a preparare la candidatura. La prima versione del dossier è stata bocciata. La seconda è passata ieri alla sessione numero 43 del Comitato per il Patrimonio mondiale, a Baku, capitale dell'Azerbaijan. «Tutti i Paesi si sono complimentati per la collaborazione tra Italia e Unesco, in una vicenda che era stata molto contestata. Il giudizio negativo è stato ribaltato, all'unanimità — dice Mauro Agnoletti, coordinatore scientifico del dossier — più che sul vino abbiamo puntato sulla bellezza del territorio, sulle vigne tra i boschi in un mosaico agricolo. Convincendo tutti, nonostante il

parere contrario degli ambientalisti, che ieri sono intervenuti alla sessione».

«Questo non è un punto di arrivo ma un punto di passaggio per una protezione maggiore della nostra terra», guarda avanti Innocente Nardi, presidente del Consorzio del Prosecco Superiore. «La zona di Conegliano e Valdobbiadene è il frutto dell'interazione tra la bellezza naturale e la sapienza degli agricoltori che hanno sviluppato un modello economico sostenibile. Qui si fa viticoltura eroica, con pendenze superiori al 50%». E le critiche degli ambientalisti? «Abbiamo già vietato — risponde Nardi — l'uso di un erbicida contestato come il glifosato (siamo la più grande area d'Europa ad averlo deciso), ora il riconoscimento dell'Unesco convincerà tutti a fare di più per il paesaggio». A fine serata, mentre la delegazione italiana festeggia all'ambasciata e Valdobbiadene scende in piazza stappando senza freni, Zaia dedica la vittoria ai vignaioli: «C'è stato un laborioso gioco di squadra tra istituzioni, esperti, produttori e abitanti. Ed ora penso a quei vignaioli trevigiani, i pionieri del Prosecco, che non hanno fatto a tempo a vedere trasformata la loro terra povera in un luogo di benessere».



Dir. Resp.: Luciano Fontana

www.datastampa.it

Tiratura: 296003 - Diffusione: 275328 - Lettori: 2048000: da enti certificatori o autocertificati

Sulle colline delle 185 cantine che esportano in 130 Paesi arrivano ogni anno 400 mila turisti. «L'effetto Unesco ne porterà molti altri — prevede Nardi — li accoglieremo anche recuperando una rete di piccole stalle e di casolari ottocenteschi ora adibiti a ricovero degli attrezzi». E così i luoghi della fatica agricola del secolo scorso diventeranno il simbolo del riscatto. Sull'onda delle bollicine venete.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'iter

● Ci sono voluti undici anni perché le Colline del Prosecco ottenessero il riconoscimento di Patrimonio dell'Umanità. Il primo atto risale proprio al 2008

● Nel 2009 la delibera della Regione Veneto che mette il timbro al progetto

● Ci vuole il 2010, però, per l'avvio formale,

con l'iscrizione del sito nella *Tentative List* del Ministero dei Beni Culturali

● Si arriva quindi al 2017, anno in cui Commissione nazionale per l'Unesco approva la candidatura e fa partire l'iter di valutazione del sito

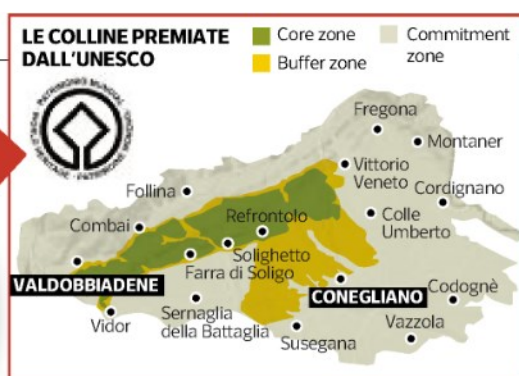
● Infine nel 2018 ecco il parere «referral» da parte della 42ª Assemblea Unesco con la richiesta di modifica e integrazione del Dossier. Poi approvato ieri a Baku

55

Tesori
Tanti sono i beni italiani tutelati dall'Unesco. Il primo fu nel 1979: l'Arte Rupestre della Val Camonica



La geografia del Prosecco



Fonte: Consorzio di tutela del Prosecco Doc

LA RESA (quintali per ettaro)	
Docg	Cartizze 120
Docg	Rive 130
Docg	Conegliano Valdobbiadene 135
Docg	Prosecco Asolo 135
Doc	Prosecco + Treviso 180
LA SUPERFICIE DEI VIGNETI (in ettari)	
Docg	Cartizze 107
Docg	Rive 225
Docg	Conegliano Valdobbiadene 7.000
Docg	Prosecco Asolo 1.100
Doc	Prosecco + Treviso 23.500

Corriere della Sera

Leone, nuova etichetta Aneri

E al ristorante
le bollicine
sono sempre
più biologiche

Tre le tendenze del Prosecco alla ricerca di nuova qualità: quello prodotto sulle Rive (le vigne nelle colline ripide), il Col Fondo (fermenta in bottiglia, come una volta) e il biologico, seguendo le norme europee sulle vigne. Delle potenzialità sul mercato internazionale di quest'ultima tipologia si è convinto anche Giancarlo Aneri che firma Leone, Dogc Asolo, dedicato al nipotino. Entro il 2020 produrrà 50 mila bottiglie. Grandi chef tra i clienti: Cracco a Milano, il Forte Village in Sardegna e il Gritti a Venezia già servono Leone.

