



La nuova era della viticoltura

Il progetto NOVIAGRI apre una porta sul futuro

«Le parole d'ordine: sostenibilità,
rispetto ambientale, riduzione dei costi»

Per la viticoltura si tratta della più grande novità meccanica dell'ultimo mezzo secolo e il Monferrato, territorio Patrimonio dell'Umanità Unesco, diventa un attore pionieristico che procede nella direzione della sostenibilità.

Il progetto **NOVIAGRI** (*New application Of Vegetation Indexes in AGRiculture*), fortemente voluto e promosso dal **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, porterà le risorse per la realizzazione di un prototipo meccanico di atomizzatore da impiegare in vigna. Una macchina che servirà a limitare la dispersione di prodotto fitosanitario in fase di trattamento dei vigneti, con un sofisticato sistema tecnologico che incontra ottimizzazione del lavoro e basso impatto ambientale.

*«Il ruolo del Consorzio in questo progetto è attivo e concreto – dichiara **Filippo Mobrici, Presidente Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** – Siamo orgogliosi di essere gli apripista di un'iniziativa lungimirante e originale che contribuisce a sviluppare una grande innovazione per la viticoltura. In primo luogo per il suo carattere altamente sostenibile, poi perché apre uno spazio di riduzione dei costi e di risparmio. Abbiamo costruito, passo dopo passo, i passaggi per giungere a questo importante risultato; abbiamo indirizzato la ricerca e le sue applicazioni partendo dalla conoscenza del nostro territorio e del lavoro dei nostri viticoltori. Continueremo a essere presenti con attenzione e a seguire ogni momento della realizzazione del prototipo, fiduciosi che il progetto possa presto avere un respiro ancora maggiore e diventare una realtà fattuale e fruibile dalle aziende, nel segno della sostenibilità e del rispetto ambientale».*

In concreto il progetto, **finanziato interamente dalla Regione Piemonte**, è finalizzato a realizzare una macchina irroratrice a gestione automatica della distribuzione. Cioè un macchinario che, attraverso sensori regolati da un sistema di visione e telecomunicazioni, potrà **circoscrivere, gestire, orientare o interrompere i flussi e l'erogazione di prodotto fitosanitario sui filari e sulle foglie, limitandone al minimo la dispersione in terra o nell'aria e producendone un conseguente risparmio stimato attorno al 40%. Ma anche risparmio idrico, stimato attorno al 20%**. A livello tecnico, infatti, la struttura della macchina sarà caratterizzata dalla separazione dei serbatoi. Questo consentirà di dividere acqua e prodotto fitosanitario, oggi miscelati assieme, determinando due implicazioni sostanziali: quella di conservare gli eventuali esuberanti e quella di gestire lo smaltimento in maniera differenziata e meno impattante, considerata appunto la separazione degli elementi.

Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT) Italy

phone +39 0141 324368

consorzio@viniastimonferrato.it

www.viniastimonferrato.it



*«Ho accettato di partecipare a questo progetto, che giudico pionieristico e ambizioso, perché è una novità mondiale che coniuga concretezza, innovazione e creatività – spiega l'Ingegnere **Giancarlo Spezia**, titolare dell'omonima azienda depositaria del marchio **Tecnovict** e incaricata di realizzare il prototipo – Il principio del progetto, che apre una nuova frontiera nella sostenibilità in viticoltura, è quello di realizzare una macchina che, invece di recuperare il prodotto fitosanitario, punta a evitarne direttamente la dispersione attraverso un sistema intelligente di visione, limitando in modo sostanziale l'impatto ambientale. I margini di diffusione per il futuro sono promettenti e non escludiamo che simili tecnologie possano avere una declinazione anche in altri settori dell'agricoltura».*

Il prototipo sarà inoltre integrato da una App per smartphone che fornirà informazioni per il settaggio e da un sistema di riconoscimento ottico per mezzo di immagini multispettrali ottenute con voli e droni aerei. Quest'ultimo aspetto consentirà a agricoltori e tecnici di individuare la posizione e il numero di piante infette presenti nel vigneto, permettendo così di rilevare prontamente problemi di flavescenza dorata, mal dell'esca o virosi. **L'output del sistema (DDS, Decision Support System) restituirà una mappa del vigneto compresa di indicazioni relative a due rilievi: dove si trovano le piante malate e da che cosa sono affette.** Ciò consentirà infine di redigere un protocollo di lotta il più mirato possibile e finalizzato a limitare l'ulteriore diffusione della patologia.

*«Il progetto si inserisce coerentemente nel solco delle strategie che puntano, anche a livello comunitario, a sviluppare soluzioni innovative nella sostenibilità in agricoltura – asserisce **Paolo Balsari**, Professore Ordinario di Meccanica Agraria all'Università di Torino – Per quanto concerne la viticoltura, oggi oltre l'80% di prodotto impiegato nei trattamenti non raggiunge il bersaglio, determinando un ingente danno economico e ambientale. L'obiettivo del progetto **NOVIAGRI** è quello di ottimizzare le applicazioni e l'utilizzo di fitofarmaci in modo da scongiurare gli sprechi. L'Università di Torino affiancherà la progettazione del prototipo in tutte le sue fasi, dalla messa a punto delle componenti alla valutazione della loro efficacia. Siamo convinti che questa soluzione possa avere un ampio respiro in futuro: perché la sostenibilità deve essere trasversale e riguardare, allo stesso tempo, ambiente, economia e lavoro».*

Un'innovazione concreta, dunque, che incontra la necessità di adottare strategie a basso impatto ambientale e, per estensione, apre nuovi spazi di interesse economico e turistico. In primo luogo per le eventuali declinazioni che questo prototipo può avere in altre colture; e poi perché, attraverso il vino e la viticoltura, il progetto trasforma il territorio in una regione sempre più attenta alla produzione ecosostenibile e alla natura, dove impresa e agricoltura concorrono a tutelare la salute del territorio senza sacrificare una produzione importante come quella enologica. La quale, per tradizione e vocazione, rappresenta una massima espressione del made in Italy nel mondo.

Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT) Italy

phone +39 0141 324368

consorzio@viniastimonferrato.it

www.viniastimonferrato.it



«Si tratta di un importante progetto di ricerca e sviluppo che coinvolge più enti, con il Consorzio come capofila, mirato a sviluppare nuove tecniche di coltivazione a sostegno del settore vitivinicolo del Monferrato – commenta **Marco Protopapa, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte** – Abbiamo bisogno di iniziative come queste, basate sull'agricoltura sostenibile a tutela del nostro territorio e dell'ambiente, che offrano nuovi strumenti ai nostri viticoltori piemontesi, anche ai piccoli produttori, per continuare a produrre vini di qualità di cui il Piemonte ha un'ampia offerta. Requisito fondamentale per essere competitivi sui mercati».

Molti i partner coinvolti nell'elaborazione e nello sviluppo del progetto:

- Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato
- Regione Piemonte
- Università degli Studi di Torino (Disafa, Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari)
- Spezia srl (Pmi)
- Azienda Agricola Barbero Enrico (Azienda Agricola)
- Azienda Agricola Domanda di Domanda Eleonora (Azienda Agricola)
- Azienda Agricola Ivaldi Dario di Ivaldi Andrea (Azienda agricola)
- Azienda Agricola Laiolo Davide (Azienda agricola)
- Azienda Agricola Quasso Marco (Azienda agricola)
- Bersano Vigneti (Azienda agricola)
- Cascina Rey di Monticone Monica (Azienda agricola)
- Csp – Innovazione nelle Ict (Istituto di Ricerca)
- Greensharp (Pmi)
- Michele Chiarlo (Azienda agricola)
- Novelli Simone (Azienda agricola)
- P.a. Giacomo Salvatore (Consulente agronomo)
- Vassallo Delfino & P. (Pmi)

Con oltre 66 milioni di bottiglie e più di 11 mila ettari vitati, pari a circa il 30% della superficie a Doc e Docg del Piemonte, il Consorzio tutela 13 denominazioni, 4 Docg (Barbera d'Asti, Nizza, Ruchè di Castagnole Monferrato e Terre Alfieri) e 9 Doc (Albugnano, Cortese dell'Alto Monferrato, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Grignolino d'Asti, Loazzolo, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato e Piemonte).

Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT) Italy
phone +39 0141 324368
consorzio@viniastimonferrato.it
www.viniastimonferrato.it