

La festa per il nuovo sito Unesco

Zaia: «Niente cemento in più sulle colline»

Il presidente del Veneto assicura: saranno solo riqualificati immobili rurali. Critiche alla "guerra santa" anti-Prosecco

Francesco Dal Mas

PIEVE DI SOLIGO. Non un metro cubo di cemento in più di quanto ce n'è adesso. Nessun nuovo impianto turistico, se non sfruttando i casolari che già ci sono. Basta chimica sui vigneti, quindi i trattamenti consentiti saranno comunque a scalare. E tutto lo spazio possibile al biologico. Chi sbanca? Commette un reato. Luca Zaia, presidente della Regione, arriverà stamani al primo appuntamento con le Colline Unesco determinato a consolidare la protezione internazionale di questo paesaggio.

Proprio lei, Presidente, lo vuole "museificare"?

«Assolutamente no. Questo pezzo di Creato dobbiamo custodirlo gelosamente, semmai valorizzandolo».

In questo verbo i vignaioli del Prosecco nascondono le loro ambizioni...

«Attenzione, stiamo comunque parlando dell'unico paesaggio vitivinicolo tutelato dall'Unesco. Tutelato, certo, per il paesaggio e la sua cultura».

Non, quindi, per fare il business delle bollicine. Il professor Amerigo Restucci, coordinatore del Comitato scientifico per la candidatura Unesco, ha ribadito che oggi il tema fondamentale da affrontare è l'urbanistica e lo sviluppo armonico del territorio, non quello del mercato della nostra eccellenza enologica...

«Appunto. Penso che l'iscrizione Unesco possa essere una grande opportunità anche per riqualificare l'intero territorio rurale. Ricordiamoci che la "core zone" dei 12 Comuni copre circa 9170 ettari. Come la "buffer zone", l'area "cuscinetto" composta da altri Comuni, è ricca di casolari e di piccoli edifici agricoli, punti appoggio per gli agricoltori

di un tempo per l'alloggio di qualche capo di bestiame utile per la coltivazione o come deposito attrezzi per la lavora-

zione dei piccoli appezzamenti».

Lei ancora l'anno scorso rassicurò l'Unesco che nessun nuovo albergo o ristorante sarebbe stato costruito nel "patrimonio dell'umanità". Oggi confermerà questo impegno?

«È evidente. La mia idea è sempre stata quella di non autorizzare nuove costruzioni per l'ospitalità turistica, ma di valorizzare quanto già esiste. La vera sfida urbanistica sarà catalogare tutti questi piccoli immobili rurali e permettere ai loro proprietari di riqualificarli con destinazione turistica. Ricordo che il turismo sarà una delle sfide future, sia sul fronte della sostenibilità e sia della gestione dei flussi».

Però un casolare non potrà diventare un albergo, magari raddoppiando o triplicando le cubature. Altrimenti siamo d'accapo...

«Questo è ovvio».

È ovvio anche che non basta rinunciare al glicosato?

«Credo che non ci sia un solo cittadino che possa pensare che l'agricoltura possa continuare a vivere di chimica. L'ho scritto e detto ancora una decina di anni fa, in tempi non sospetti: la vera sfida per la viticoltura, e non solo per il mondo del Prosecco, sono i trattamenti».

Non sono ancora eccessivi?

«I trattamenti che si applicano ai vigneti nel Trevigiano sono quelli che per protocollo si fanno in tutto il mondo, a parità di fascia climatica. Il Prosecco si è dotato di limiti e di autoregolamentazioni che altri prodotti della stessa fascia climatica non hanno. L'agricoltura del futuro sarà sempre più equo-sostenibile, integra-

ta e biologica: questo è il nostro obiettivo».

Chi contesta il riconoscimento Unesco ha sostenuto che la coltivazione del Prosecco è ancora troppo intensiva...

«Non posso ignorare quanti stanno muovendo una sorta di "guerra santa", dicendo che

il territorio dei 12 Comuni della "core zone", cioè l'area patrimonio dell'Umanità, è coltivato con metodi di coltura intensiva, che stanno snaturando il paesaggio. Ricordo che almeno il 50 per cento della "core zone" è occupato da boschi e prati e che l'altro 50 per cento è occupato da vigneti già presenti nelle carte austro-ungariche del 1810. L'Unesco ha riconosciuto che c'è un patrimonio unico di morfologia, coltivazioni e "agricoltura eroica" che ha contribuito a creare questo paesaggio, un patrimonio da tutelare da eventuali soprusi e sfruttamenti industriali. Quindi è esattamente il contrario di quanto alcuni vanno dicendo».

La biodiversità è garantita?

«Sì, non solo dal bosco. Basta verificare cosa cresce tra i filari, ad esempio, della viticoltura eroica».

E se qualcuno farà il furbo, sbancando colline e boschi per cominciare a piantare nuova glera...

«Primo, per quel che mi riguarda, non ci sarà nessuna nuova autorizzazione per far diventare Prosecco nuovi vitigni di Glera. In secondo luogo, se parliamo delle zone collinari, ogni lavorazione è la ripiantumazione di quella che c'era. In linea di principio, non esistono nuovi vigneti: chi pianta nuovo ha dato vita ad un espanto di un vecchio vigneto. Ormai il bilancio di consumo di suolo in viticultu-



ra è zero: non esistono vigneti da quote nuove. Ogni lavorazione deve essere autorizzata dalla Soprintendenza, dai Comuni, dal Genio e da tutte le autorità preposte. Chi fa lavorazioni non autorizzate, commette un reato, punto e basta». —

© BY NC ND AL CUM DIRT I I R S E R V A T I

