

SOMMACAMPAGNA. All'hotel Saccardi alle 10

Quel clima inedito di gelo e arsura che minaccia le viti

Oggi **Confagricoltura** e università riflettono sul tema in un convegno

Gelate primaverili e poi un'estate bollente e siccitosa. Le colture hanno subito un'annata climatica anomala nel 2017 riaprendo il tema sul quale **Confagricoltura**, con l'università di Verona e l'istituto di ricerca Crea-Vit, rifletterà oggi al convegno «Il mutamento climatico nella coltivazione della vite». L'appuntamento è alle 10, all'hotel Saccardi, in via Ferrarini 8, a Caselle di Sommacampagna.

Confagricoltura rileva che il cambiamento del clima negli ultimi anni stia mettendo a dura prova l'agricoltura veronese, con danni sia quantitativi che qualitativi. La scorsa annata, in particolare, ha colpito pesantemente anche le viti con perdite della produzione del 20-30 per cento. «È una situazione che non è più occasionale ma sta diventando una costante, obbligando gli agricoltori a un ripensamento degli impianti vitivinicoli nei prossimi anni», spiega **Confagricoltura**.

Il convegno sarà introdotto da Antonio Boschetti, direttore della rivista L'informatore

Agrario. Mario Pezzotti, vicedirettore dell'università parlerà di ricerca genetica sulla vite, resistenza ai patogeni e alle avversità climatiche, illustrando anche l'accordo «Viticoltura 4.0» sottoscritto tra quattro università e tre poli di ricerca del Nordest per condurre un progetto di ricerca mirato a trovare prototipi di viti resistenti a parassiti e cambiamenti climatici.

Federica Gaiotti, ricercatrice del Crea-Vit di Conegliano, parlerà degli aspetti agronomici per ridurre gli stress ambientali e climatici sulla vite. Concluderà Paolo Ferrarese, presidente di **Confagricoltura** Verona che anticipa: «La viticoltura qui ha una tradizione antica che ha seguito le mutazioni climatiche avvenute ciclicamente. Oggi occorre fa fronte a eventi atmosferici indesiderati, estremi e inediti: le gelate tardive seguite da una mancanza di precipitazioni del 2017 ce lo ricordano. La genomica e l'agronomia con le nuove tecniche colturali possono fare molto. La tradizione deve sposare l'innovazione». • M.V.A.

