

Appuntamenti Primo Piano

Sostain e la sostenibilità. La presentazione l'11 maggio a Palermo

di: Redazione

11 maggio 2019



Sabato 11 Maggio alle 17 nello spazio CRE.ZI PLUS (pad 10) ai Cantieri Culturali alla Zisa, in occasione della manifestazione Avvinando Wine Fest, è previsto il seminario "Tutta l'eco del vino. SOStain, programma per la sostenibilità nella vitivinicoltura siciliana".

Al centro dell'incontro un confronto a 360 gradi sulle buone pratiche vitivinicole seguite in Sicilia per prendersi cura dell'ambiente che si abita e in cui si lavora. A testimoniare il proprio impegno in questa direzione ci saranno Diego Cusumano (Cantine Cusumano), Giuseppe Tasca d'Almerita (Cantine Tasca d'Almerita) e Patricia Toth (Cantine Planeta).

Modererà Lucrezia Lamastra, ricercatrice dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

SOStain è una visione, è un protocollo integrato, è un modo di approcciare il proprio lavoro, un comportamento. SOStain è un programma di sostenibilità per la vitivinicoltura italiana, un protocollo integrato, patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e riconosciuto dal Ministero dell'Ambiente, del Territorio e del Mare, attraverso il progetto di sostenibilità V.I.V.A.

SOStain nasce nel 2010 dall'idea di una ricerca improntata alla sostenibilità, un percorso volto ad arricchire e valorizzare tutto ciò che vive intorno al sistema produttivo, come la terra, il paesaggio, la flora e la fauna, chi lavora e infine chi consuma il vino, con l'obiettivo di perseguire uno sviluppo rispettoso dell'ambiente, socialmente equo ed economicamente efficace

Ciò che accomuna gli attori di SOStain è la volontà di misurare costantemente l'impatto che le pratiche agricole hanno sul territorio, condividendo *best practices* finalizzate al rispetto dell'ecosistema e all'assoluta trasparenza nei confronti del consumatore.

Ciò che distingue SOStain da altri tipi di certificazione è l'acquisizione della consapevolezza che gli impatti delle attività agricole vanno oltre i confini dei campi che si coltivano, poiché riguardano anche il benessere dei lavoratori e la salute dei consumatori, il coinvolgimento delle comunità locali, la valorizzazione del territorio circostante, la conservazione delle risorse naturali.

Ed è per questa ragione che il programma offre **uno strumento di misura quantitativo, utilizzando 10 requisiti minimi di sostenibilità**, per poter dare a chi conduce l'azienda le indicazioni necessarie a migliorare continuamente, includendo tra i propri requisiti aspetti che vanno dalla gestione della sostanza organica del suolo fino alla sua erosione o compattamento, dalla modalità di reclutamento dei lavoratoriale ricadute economiche che l'attività ha sul territorio, dal controllo del peso della bottiglia all'impiego di energie rinnovabili.

Il biologico è il punto di partenza, ma si cerca di andare oltre. Per fare un esempio, le aziende SOStain possono praticare solo trattamenti con un impatto su ambiente, agricoltore e consumatore uguale o inferiore a quello del biologico.

Un Comitato Scientifico indipendente, composto da 10 esperti sulla sostenibilità economica, sociale e ambientale, risponde ai fabbisogni di innovazione delle aziende SOStain, orientando le proprie ricerche in modo da soddisfare le richieste del territorio.

Oggi SOStain raccoglie 10 aziende vitivinicole siciliane, tutte accomunate dalla volontà di ridurre il proprio impatto sull'ecosistema:

- Barone di Villagrande
- Cottanera
- COS
- Cusumano
- Azienda Agricola Naro
- Planeta
- Tenute Rampingallo
- Tenuta Santo Spirito
- Tasca d'Almerita
- Terre di Noto