

Recupero, Salvaguardia e Valorizzazione di un antico vitigno autoctono

Regione

Emilia-Romagna

Comparto/Prodotto

Viticoltura » Vini igt

Anno di realizzazione

2018

Validazione dell'innovazione

Misura 16 (programmazione 2014-2020)

Ambito Innovazione

Agricoltura biologica

Tipo di innovazione

Di prodotto

Fase processo produttivo

Produzione agricola

Benefici dell'innovazione

Aumento della competitività

Creazione di nuovi mercati

Azienda Agricola Podere Prasiano di Grotti Emanuela



Indirizzo

Via Frignanese, 5284

41054 Marano sul Panaro MO

Italia

Podere Prasiano è fondato nel 2001 come ditta individuale da Emanuela Grotti e da sempre produce cereali, foraggio e frutta. Nel 2010 viene inaugurato l'Agriturismo aziendale con attività di ospitalità e ristorazione. Nel 2012 la conversione al metodo biologico e nel 2018 la ditta individuale diventa Società Agricola. Oggi Podere Prasiano continua l'attività di agriturismo, produce frutta e sta incrementando la produzione vitivinicola con il metodo biologico.



Origine dell'idea innovativa

Abbiamo partecipato al Progetto nell'intento di ottenere un vino dalle caratteristiche marcatamente differenziate rispetto ai vini più diffusi e nel contempo di valorizzare l'offerta agrituristica attraverso un prodotto espressione di un terroir unico. Salvare un vitigno raro e dimenticato per creare un vino contemporaneo. L'idea è stata quella fare della nostra collina con forti elementi di debolezza il punto di forza della nostra azienda agricola.

Descrizione innovazione

Reimpianto di un vitigno ormai estinto, salvaguardandolo quindi dalla perdita di biodiversità. Utilizzo di tecniche agronomiche innovative nella coltivazione, quali il sistema biologico e l'inerbimento con trifoglio pacciamante (sperimentazione effettuata all'interno del Progetto). Utilizzo di tecniche enologiche in grado di ottenere la migliore espressione del vitigno, seguendo la sperimentazione effettuata dal Gruppo Operativo. Promozione della attività agrituristica con degustazioni dedicate alla scoperta di un vino complesso, sconosciuto e con caratteristiche uniche. Promozione del Progetto con vari incontri tecnici presso il Comune di Marano Sul Panaro e la realizzazione di audiovisivi.

Benefici dell'Innovazione

La partecipazione al GO ci ha motivati a nuovi investimenti e a ottenere un nuovo prodotto. Questa attività ha dato inoltre alla nostra azienda una maggiore visibilità anche a livello internazionale, attraverso pubblicazioni su vari blog. I vantaggi ottenuti sono quindi sia economici che di immagine e promozione, elementi questi determinanti per il successo della nostra attività agrituristica.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

Considerando che in Italia i vitigni autoctoni rari sono un patrimonio eccezionale di oltre 600 varietà, il Progetto da noi realizzato può essere replicato altrettante volte, alla scoperta di autentici tesori nascosti in grado di valorizzare la tipicità dei

loro territori.
