

torinesi ma domiciliata a Conegliano  
Cresco Messa

**CONEGLIANO**



Fabio Chies, Eugenio Pomarici, Federico Caner e Andrea Curioni

# I vent'anni del Cirve L'università del vino per la sostenibilità

Per i docenti del centro di ricerca il futuro passa attraverso «la diversificazione dell'offerta che affianchi alla tradizione nuovi prodotti con meno grado»

**CONEGLIANO**

Per dove passa il futuro del Prosecco e degli altri vini? Per la "sostenibilità", si è risposto ai festeggiamenti dei primi 20 anni del Cirve, a Conegliano. E la sostenibilità co-

me va declinata? «Attraverso una diversificazione dell'offerta che affianchi ai prodotti tradizionali nuovi prodotti caratterizzati da minore grado alcolico». Ma anche «attraverso l'adozione delle novità genetiche». Siamo all'Università di Padova, sede di Conegliano, e il Cirve è il Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia dell'ateneo patavino. Ieri, a spegnere le prime 20 candeline, sono intervenuti oltre

150 tra ricercatori, operatori del settore, rappresentanti delle istituzioni e studenti. La giornata è iniziata con i saluti del sindaco Fabio Chies, dell'assessore regionale Federico Caner, di Maria Grazia Morgan, dirigente Istituto Cerletti, di Ivo Nardi, Presidente ITS Academy Agroalimentare, dei presidenti di numerosi consorzi di tutela, di Marina Montedoro, a capo dell'associazione Colline Unesco, e di numerosi docenti universitari, oltre ai vertici del Cirve.

Caner ha sottolineato come sia essenziale investire in ricerca e innovazione in tutti gli ambiti di attività della filiera vitivinicola, riconoscendo il ruolo importante svolto da questo istituto. Ha richiamato inoltre l'attenzione sul tema della difesa della vite «che deve mantenere la sua efficacia» ha precisato, «nonostante disponga ormai di un numero limitato di principi attivi autorizzati». «Il Cirve» ha sottolineato il direttore Andrea Curioni, «è nato per mettere in connessione il sapere scientifico con la filiera produttiva. Oggi conta oltre 50 ricercatori impegnati in ambiti che spaziano dalla genetica della vite alla microbiologia enologica, dall'economia vitivinicola al marketing del vino». — **F.D.M.**

**SERNAGLIA**

È morto Antonio Filippi

re stato attivo nel volontariato in paese. Partecipa in parrocchia, nella Pro Loco e nel-