

DESCUBRIENDO LA BIODIVERSIDAD ITALIANA: LAS VIÑAS AUTÓCTONAS DE LA REGIÓN DE ABRUZZO

3 de mayo, 11:00 - Cuartel de Artillería C. Cartagena, s/n, 30002 Murcia, Pabellón 1, Planta Baja



La región de Abruzzo, ubicada en el centro de Italia, es conocida por su biodiversidad de viñedos, que influye enormemente en su producción vinícola. Los variados microclimas, formados por los Montes Apeninos y el Mar Adriático, proporcionan condiciones ideales para cultivar una amplia gama de variedades de uva. Entre todas las variedades nativas de esta región, el "Montepulciano" y el "Trebbiano d'Abruzzo" son las más famosas. La región de Abruzzo se caracteriza por tener 7 certificaciones Denominación de Origen Controlada (DOC) y 2 certificaciones Denominación de Origen Controlada y Garantizada (DOCG), como se indica en el mapa. Existen otras variedades de vid cultivadas localmente que deben ser mejor valoradas. El objetivo es producir vinos que no solo sean apreciados por los consumidores, sino que también representen la identidad y la historia de la región de Abruzzo. Actualmente, Abruzzo cuenta con 33.319 hectáreas de viñedos, ubicadas principalmente en la provincia de Chieti (23.355 hectáreas), cuya producción de vino representa el 6% del total del mercado italiano.

En las últimas décadas, las zonas interiores de Abruzzo han experimentado un gran proceso de despoblación. Para contrarrestar la marginación de estos pueblos de montaña y atraer a las generaciones más jóvenes de las áreas urbanas, se ha realizado el estudio para la recuperación de las variedades autóctonas de vid. Este estudio ha puesto en valor la tradición y biodiversidad de una región que además comprende el mayor número de áreas pertenecientes a parques naturales.

LA CARACTERIZACIÓN DEL "NERO ANTICO DI PRETALUCENTE" DE LA UNIVERSIDAD DE TERAMO

El municipio de Gessopalena, ubicado en la provincia de Chieti, es un pequeño pueblo en el que habitan unos 1.200 habitantes. La peculiaridad de esta tierra es la presencia de una variedad histórica de vid llamada "Nero Antico di Pretalucente", que ha sobrevivido en áreas aisladas y de colinas durante más de un siglo, gracias a algunos agricultores quienes han conservado esta valiosa vid como una expresión de biodiversidad vitícola. La Universidad de Teramo ha llevado a cabo una investigación en profundidad de la variedad "Nero Antico di Pretalucente", revelando su singularidad y poniendo en valor la riqueza de las áreas interiores italianas. Este proyecto se ha llevado a cabo gracias a los fondos doctorales recibidos por el Fondo para el Desarrollo y la Cohesión (FSC) de la Unión Europea.



LA COLABORACIÓN CON BIOCANTINA ORSOGNA

El proyecto de Biocantina Orsoigna consistía en colaborar con el municipio de Gessopalena para preservar y cultivar el "Nero Antico di Pretalucente", así como otras variedades de cultivos de zonas montañosas y de colinas. Durante siglos, los agricultores han cultivado, domesticado y preservado variedades autóctonas, que se han adaptado fuertemente al territorio y requieren menos químicos y agua. Como resultado han obtenido una reducción en la contaminación ambiental. Recuperar simultáneamente antiguas variedades de uva o de vegetales, paisajes rurales históricos, tradiciones y conocimientos campesinos es una forma de salvaguardar la biodiversidad, entendida como herencia.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TERAMO



FSC

Fondo per lo Sviluppo
e la Coesione



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



Dipartimento di
BIOSCIENZE
E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI
E AMBIENTALI



comune di
Gessopalena



PROGRAMA

APERTURA Y BIENVENIDA

GIUSEPPE TIBERINI - Concejala de Agricultura, Municipio de Gessopalena

DIEGO AVILÉS CORREAS - Concejal Adjunto de Cultura e Identidad, Ayuntamiento de Murcia

CONTEXTO CIENTÍFICO

ENRICO DAINESE - Director del Departamento de Biociencias y Tecnologías Agroalimentarias y Medioambientales y Profesor de Bioquímica, Universidad De Teramo

FRANCISCO CARREÑO - Viticultor, Presidente de la Denominación de Origen de Bullas y Profesor de Economía, Universidad de Murcia

CARACTERIZACIÓN DE LA VARIEDAD DE VID 'NERO ANTICO DI PRETALUCENTE': UN PATRIMONIO DE LA BIODIVERSIDAD DE ABRUZZO

MARTA PULCINI - Doctoranda en Biotecnología Celular y Molecular (becas de doctorado FSC de la Unión Europea), Universidad de Teramo

DEGUSTACIÓN DEL "NERO ANTICO DI PRETALUCENTE" Y DE "PE NIN PERDE LA SUMENTE" DE BIOCANTINA ORSOGNA

PROTECCIÓN Y PRESERVACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD VITICULTURAL DEL PARQUE NACIONAL DE LA MAIELLA

MICHELE FRONTEROTTA - Agrónomo, Biocantina Orsogna

BIOCANTINA ORSOGNA





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TERAMO



FSC

Fondo per lo Sviluppo
e la Coesione



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



Dipartimento di
BIOSCIENZE
E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI
E AMBIENTALI

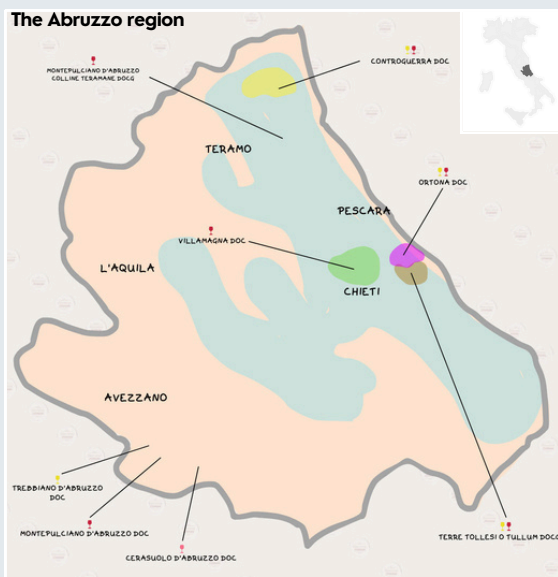


comune di
Gessopalena



DISCOVERING ITALIAN BIODIVERSITY: THE INDIGENOUS GRAPEVINES FROM THE ABRUZZO REGION

May 3, 11:00 - Cuartel de Artillería C. Cartagena, s/n, 30002 Murcia, Pavilion 1, Ground Floor



The Abruzzo region, located in central Italy, is renowned for its grapevine biodiversity, which greatly influences its winemaking. The varied microclimates, shaped by the Apennine mountains and the Adriatic Sea, provide ideal conditions for cultivating a wide range of grape varieties. Among all the native accessions of this region, "Montepulciano" and "Trebbiano d'Abruzzo" are the most famous. The Abruzzo region is characterised by 7 Denomination of Controlled Origin (DOC) and 2 Denomination of Controlled and Guaranteed Origin (DOCG) certifications, here reported in the map. There are other local cultivated grapevine varieties that have to be better valorised. The objective is to produce wines that are not only appreciated by the consumers but also represent the identity and history of the Abruzzo region. Currently, Abruzzo comprises 33,319 hectares under vine, located mainly in the province of Chieti (23,355 hectares), whose wine production accounts for 6% of total Italian market.

In recent decades, the inland areas of Abruzzo have undergone a significant process of depopulation. To counteract the marginalization of these mountain villages and attract younger generations from urban areas, a study has been conducted to recover native grape varieties. This study has highlighted the tradition and biodiversity of a region that also includes the largest number of areas belonging to natural parks.

THE CHARACTERISATION OF THE "NERO ANTICO DI PRETALUCENTE" BY THE UNIVERSITY OF TERAMO

The municipality of Gessopalena, located in the province of Chieti, is a little village with about 1,200 inhabitants. The peculiarity of this land is the presence of a historic grapevine variety called "Nero Antico di Pretalucente", survived in marginal and foothill areas for over a century thanks to some farmers who have preserved this precious vine as an expression of viticultural biodiversity. The University of Teramo, thanks to the PhD project funded by the Development and Cohesion Fund (FSC) of the European Union to valorise the Italian inner areas, has led an in-depth characterisation of this variety, revealing the uniqueness of this accession.



THE COLLABORATION WITH BIOCANTINA ORSOGNA

The project of Biocantina Orsogna was to collaborate with the municipality of Gessopalena to preserve and cultivate the "Nero Antico di Pretalucente", as well as other cultivars from mountainous and foothill areas. For centuries, farmers have cultivated, domesticated, and preserved native varieties, which have therefore strongly adapted to the territory and require less chemicals and water, resulting in reduced environmental pollution. Recovering ancient grape or vegetable varieties, historical rural landscapes, traditions, and farmer knowledge simultaneously is a way to safeguard biodiversity, intended as heritage.

BIO CANTINA ORSOGNA





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TERAMO



FSC

Fondo per lo Sviluppo
e la Coesione



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



Dipartimento di
BIOSCIENZE
E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI
E AMBIENTALI



comune di
Gessopalena



PROGRAM

OPENING AND WELCOME

GIUSEPPE TIBERINI - Councillor for Agriculture, Municipality of Gessopalena

DIEGO AVILÉS CORREAS - Deputy Councillor for Culture and Identity, Municipality of Murcia

SCIENTIFIC CONTEXT

ENRICO DAINESE - Head of the Department of Bioscience and Technology for Food, Agriculture and Environment and Professor of Biochemistry, University of Teramo

FRANCISCO CARREÑO - Winemaker, President of the Bullas Designation of Origin and Professor of Economy, University of Murcia

CHARACTERISATION OF THE "NERO ANTICO DI PRETALUCENTE" GRAPEVINE VARIETY: A HERITAGE OF ABRUZZO BIODIVERSITY

MARTA PULCINI - PhD student in Cellular and Molecular Biotechnologies (FSC grant of the European Union), University of Teramo

TASTING "NERO ANTICO DI PRETALUCENTE" AND "PE NIN PERDE LA SUMENTE" BY BIOCANTINA ORSOGNA

PROTECTION AND PRESERVATION OF THE VITICULTURAL BIODIVERSITY OF THE MAIELLA NATIONAL PARK

MICHELE FRONTEROTTA - Agronomist, Biocantina Orsogna

BIOCANTINA ORSOGNA

