



Comune di Vignola



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE  
AGRO-ALIMENTARI



Slow Food®  
Vignola e Valle del Panaro



## COMUNICATO STAMPA

### ALLA BIBLIOTECA DI VIGNOLA, IDEE E PROPOSTE PER UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE Il 15 novembre la presentazione pubblica del disciplinare di produzione della ciliegia Moretta Presidio Slow Food

Vignola, 15 novembre 2019 - "Agricoltura, ciliegie e cambiamento climatico", questo è il titolo dell'incontro pubblico alla biblioteca Auris di Vignola, promosso dalla comunità di agricoltori, attivisti e appassionati "Salviamo la Moretta" per presentare ai cittadini e ai produttori vignolesi il disciplinare di produzione adottato per la ciliegia Moretta, che introduce un deciso approccio alla sostenibilità nella coltura di questa varietà tradizionale per molti anni vicina all'estinzione e ora rilanciata e commercializzata con la denominazione "Presidio Slow Food". Questo appuntamento si inserisce nel programma dell'evento "Festival Mente Locale, visioni sul territorio" e racconta la storia di un frutto che è stato vicino a scomparire e che sta invece tornando ad essere un simbolo identitario del territorio vignolese ma soprattutto un simbolo di un modello di sostenibilità ambientale e sociale.

**Il disciplinare di produzione del Presidio Slow Food è il frutto di una importante collaborazione** tra il Comune di Vignola, la Fondazione Slow Food per la Biodiversità, l'Università di Modena, l'Università di Bologna e il Consorzio della ciliegia, della susina e della frutta tipica di Vignola con l'obiettivo di coniugare due temi fondamentali:

- la difesa della biodiversità attraverso la valorizzazione delle qualità organolettiche di una eccellenza unica dell'agroalimentare italiano
- un modello di produzione agricola rispettoso del territorio e di chi lo vive

**Interverranno il Prof. Francesco Sottile**, docente di Arboricoltura all'Università di Palermo con interessi scientifici legati alla conservazione della biodiversità di interesse agrario, all'agroecologia e agli aspetti biologici e fisiologici delle specie arboree degli ambienti mediterranei, componente del Comitato Esecutivo di Slow Food Italia e della Fondazione per la Biodiversità di Slow Food e **Stefano Lugli**, coordinatore gestionale all'Università di Bologna dei laboratori e campi sperimentali del Centro didattico universitario di Cadriano. Specializzato in miglioramento genetico delle piante da frutto e responsabile scientifico di numerosi progetti di ricerca su ciliegio e susino in tematiche che spaziano dall'innovazione varietale ai moderni sistemi di impianto fino alle tecniche di produzione integrata e di difesa eco compatibili.

#### PROGRAMMA

ore 18. 30 **Presentazione della Comunità Slow Food "Salviamo la Moretta"**

ore 18. 45 **L'agricoltura Slow e i presidi Slow Food, il disciplinare di produzione della ciliegia Moretta presidio Slow Food.** Prof. Francesco Sottile, docente di Arboricoltura all'Università di Palermo con interessi scientifici legati alla conservazione della biodiversità di interesse agrario, all'agroecologia e agli aspetti biologici e fisiologici delle specie arboree degli ambienti mediterranei. Dal luglio 2018 è componente del Comitato Esecutivo di Slow Food Italia mentre continua a svolgere il ruolo di tecnico della Fondazione per la Biodiversità di Slow Food con cui collabora da circa un ventennio. Autore del libro "Agricoltura Slow".

ore 19.15 **Indicazioni tecniche e buone pratiche per la coltura della Moretta secondo il disciplinare.**

Stefano Lugli, coordinatore gestionale all'Università di Bologna dei laboratori e campi sperimentali del Centro didattico universitario di Cadriano. Specializzato in miglioramento genetico delle piante da frutto è responsabile scientifico di numerosi progetti di ricerca su ciliegio e susino in tematiche che spaziano dall'innovazione varietale ai moderni sistemi di impianto fino alle tecniche di produzione integrata e di difesa eco compatibili.

ore 19.45 **Consegna delle nuove piante di Moretta ai produttori della Comunità Slow Food** da parte dell'assessore al Commercio e all'Agricoltura di Vignola, Massimo Venturi e Gino Quartieri, fiduciario della condotta Slow Food Vignola e Valle del Panaro

ore 20.00 **Degustazione di prodotti dei soci della condotta Slow Food Vignola e Valle del Panaro**

Informazioni per la stampa referente Riccardo Marinelli - 335 6616523 -  
marinelli.riccardo@gmail.com