

Nero d'Avola: "Promozione senza individualismi", convegno con l'Istituto regionale del vino e dell'olio

Valorizzare il Nero d'Avola abbandonando gli individualismi e puntando sul lavoro di squadra e sull'innovazione. Queste le linee emerse dal convegno "Avola e il Nero: a ciascuno il suo". Ad organizzare la tre giorni, il Comune con la partnership dell'Irvo – Istituto regionale del vino e dell'olio.

Al convegno è intervenuto Vincenzo Cusumano, direttore dell'Istituto, mettendo in risalto gli aspetti relativi a innovazione e sperimentazione intese come nuove leve del marketing. "Bisogna seguire la tradizione – ha detto Cusumano – ma anche fare squadra e far lavorare insieme tutti gli attori del territorio e non solo all'insegna dell'innovazione. L'individualismo non porta a niente, bisogna invece valorizzazione questa eccellenza senza particolarismi, instaurando anche un dialogo costante tra Avola e tutte le realtà dove si produce coltiva questo vitigno". Un excursus sulla selezione dei lieviti da utilizzare per la lavorazione del Nero d'Avola, in base a una ricerca portata avanti nella parte Sud Orientale dell'Isola, è stato invece fatto da Daniele Oliva, dirigente biologo e responsabile dell'area tecnico-scientifica dell'Irvo.

Durante il convegno è intervenuta anche di Francesca Salvia, che ha illustrato il ruolo dell'Istituto per la nomenclatura Nero d'Avola e i numeri inerenti alla produzione Doc e Igt. Presente tra i relatori anche la professoressa Alessandra Gentile, che ha posto l'accento sull'attività di ricerca in

viticoltura e sull'importanza dell'attività di formazione, e Antonio Orlando, assessore alle Politiche agricole del Comune di Avola che ha sottolineato l'importanza dell'evento. Nuove frontiere per il vitigno a bacca nera più coltivato in Sicilia e una riscossa per questa varietà per anni bistrattata sale grandi potenzialità.