

# A scuola di Pizzutello con ARSIAL e Slow Food



**“A scuola di Pizzutello con Slow Food”**: è questo il titolo dell’evento che si svolgerà *sabato 27 maggio alle ore 10 al Museo della Città di Tivoli in via della Carità 1 (piazza Campitelli)*.

L’incontro è promosso da **Slow Food Comunità delle Uve Pizzutello nel paesaggio tiburtino di Tivoli**, in collaborazione con **ARSIAL** e **Orti Agricoli Tivoli** ed ha il patrocinio del **Comune di Tivoli**.

Insieme ai produttori storici, si parlerà di una possibile “**ri-generazione agricola tiburtina**“. La parola d’ordine è “conoscere”, perché conoscere significa custodire, promuovere e preservare.

Ad introdurre il seminario – inserito nell’ambito della manifestazione del Natale di Tivoli – sarà **Gabriella Cinelli**, vicepresidente di Slow Food Tivoli e Valle dell’Aniene per la Salvaguardia dei prodotti identitari e paesaggistici.

Per ARSIAL intervengono: **Immacolata Barbagiovanni** che parlerà su “La conservazione delle risorse genetiche vegetali per la tutela della biodiversità secondo i principi della L.R. n. 15/2000”; **Renato Pavia** che illustrerà gli “Aspetti tecnici ed agronomici nella coltivazione della vite Pizzutello”.

La prof. **Franca Eletti** approfondirà invece le prospettive della coltivazione, relazionando su “Quale futuro per il Pizzutello a Tivoli? I progetti con le scuole”.

Interessanti gli approfondimenti dei produttori storici, **Antonio Del Priore** e **Elio Venarelli**, sul Pizzutello come elemento fondamentale dell’economia tiburtina e sull’orto biologico nella tradizione contadina.

Quindi le testimonianze dei produttori **Gianni D’Antoni**, **Carlo Innocenti**, **Bruna Grossi**. I loro racconti permetteranno di approfondire l’attività produttiva, dall’impianto alla raccolta, le tecniche di coltivazione e produzione, i rischi del cambiamento climatico.

In chiusura il brindisi con il vino della **Cantina Il Moro** di **Alessandro Luciani**.

Negli anni sono stati tanti i progetti portati avanti da ARSIAL per il Pizzutello e gli altri vitigni autoctoni, fondamentali per la biodiversità e l’economia.

Il Pizzutello è il nome attribuito a diversi vitigni con i caratteristici acini dattiliformi, alcuni a bacca bianca, altri a frutto violaceo; il più importante è il Pizzutello bianco, che ha a Tivoli la più tipica zona di produzione.

La coltura del Pizzutello a Tivoli risale già ai tempi dei Latini. Plinio nel suo *Historia Naturalis* nomina queste uve “*praelongis dactylis*”, individuando nel Pizzutello un vitigno esclusivo della zona di Tivoli e Pompei. Nel 1845 in occasione della visita a Tivoli del Papa Gregorio XVI alle grandi opere di sistemazione e utilizzazione dell’Aniene, i tiburtini eressero in onore del Papa, sul ponte Gregoriano, un grande arco trionfale interamente rivestito di Pizzutello e Pergolese. Molti fanno risalire a questa data l’inizio della Sagra del Pizzutello.

SCARICA LA LOCANDINA

*Prodotto realizzato con il contributo del PSR Lazio 2014/2020 – Tipologia di  
Operazione 10.2.1 – Periodo Transitorio 2021/2022.*

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE