

Alle radici della cultivar Cesanese di Olevano Romano

Il 12 febbraio si è tenuto su Facebook, il webinar di presentazione del progetto per l'individuazione di biotipi autoctoni nei vigneti dei territori di Olevano Romano, Genazzano e San Vito

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA



Alle radici della cultivar Cesanese di Olevano Romano

Domani su facebook, il webinar di presentazione del progetto per l'individuazione di biotipi autoctoni nei vigneti dei territori di Olevano Romano, Genazzano e San Vito

Al confine tra la provincia di Roma e quella di Frosinone, caratterizzata dalla presenza della Valle del fiume Sacco e compresa tra i Monti Ernici ed i Monti Lepini, si trova l'areale di produzione del vino Cesanese, vitigno autoctono laziale a bacca scura, coltivato da sempre nei dintorni di Roma. Un rosso rubino che con la maturità vira al granato ed ha un profumo caratteristico simile alle visciole mature. Un patrimonio di gusto, tradizione e biodiversità da tutelare e al quale è dedicata il progetto di ricerca che sarà presentato domani nel corso del webinar "Alle radici della cultivar Cesanese di Olevano Romano". Finanziato dal Gal Terre di Pre.Gio, è focalizzato sui vitigni autoctoni di Olevano Romano, Genazzano, San Vito Romano e vede la partecipazione di **CREA Viticoltura ed Enologia**, ARSIAL, (Agenzia regionale del Lazio per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura) e la Strada del vino Terre del Cesanese di Olevano Romano.

"Ad oggi", mentre si registra un interesse crescente a livello mondiale per i vini da vitigni autoctoni, come si legge nella relazione tecnica del progetto, di cui è capofila il Comune di Olevano Romano, "non esiste uno studio approfondito e dettagliato sul patrimonio della biodiversità viticola dell'area": è sufficiente che un vecchio viticoltore muoia ed ecco che spesso il suo vigneto può facilmente essere abbandonato, le viti estirpate e, in un attimo, il loro secolare e prezioso patrimonio perduto per sempre. Questa è la sfida che sta alla base della ricerca: la biodiversità come patrimonio di tutti, che un territorio e i suoi abitanti per primi sono chiamati a riconoscere, tutelare e valorizzare. Lo studio durerà tre anni: una prima fase di indagine preliminare nei vigneti dell'areale descritto, al fine di identificare biotipi di cesanese sulla base di un primo screening ampelografico. In seguito, il materiale vegetale degli stessi verrà sottoposto ad analisi virologiche e genetiche. La seconda fase della ricerca riguarderà l'individuazione dei biotipi di maggior interesse e sugli stessi verranno eseguiti tutti i rilievi ampelografici, ampelometrici oltre alla caratterizzazione quali-quantitativa delle uve, dei mosti e dei vini.

Scheda Cesanese Corposo e morbido al gusto, con finale lievemente ammandorlato, per tradizione si associa alle castagne quando è giovane, all'agnello quando raggiunge la "mezza età" e a piatti importanti a base di selvaggina e carni rosse a maturità completa.

Oltre ad essere l'uva principale di numerose DOC, come quella di Olevano Romano, il cesanese ha ricevuto la DOCG con il Cesanese del Piglio. Il nome denota quanto il vitigno sia antico. Non si hanno elementi in merito alle origini di questo vitigno che potrebbe appartenere al gruppo delle «Alveole» descritte da Plinio. Di certo è che questa uva da sempre viene coltivata nel Lazio ed in particolare nei comuni del Piglio, Olevano Romano e Affile, tra i suoi territori di origine e più vocati. E questo vale per entrambe le ipotesi che cercano di tracciarne l'etimologia: la prima vede nel termine "cesanese" l'evoluzione di cesarese (di Cesare), in riferimento quindi all'origine romana; la seconda fa risalire il nome di quest'uva a bacca rossa alla costituzione della colonia romana che sorgeva in zona: qui furono impiantate le prime vigne lungo i pendii della vallata, un tempo ricoperti di boschi, che per far spazio ai filari venivano abbattuti. Cesanese sarebbe così il vino prodotto nelle "caesae", cioè "luoghi dagli alberi tagliati".

<https://www.facebook.com/STRADADELVINOCESANESE>

RASSEGNA STAMPATA

Alle radici della cultivar Cesanese di Olevano Romano

Domani su facebook, il webinar di presentazione del progetto per l'individuazione di biotipi autoctoni nei vigneti dei territori di Olevano Romano, Genazzano e San Vito

Al confine tra la provincia di Roma e quella di Frosinone, caratterizzata dalla presenza della Valle del fiume Sacco e compresa tra i Monti Ernici ed i Monti Lepini, si trova l'areale di produzione del vino Cesanese, vitigno autoctono laziale a bacca scura, coltivato da sempre nei dintorni di Roma. Un rosso rubino che con la maturità vira al granato ed ha un profumo caratteristico simile alle visciole mature. Un patrimonio di gusto, tradizione e biodiversità da tutelare e al quale è dedicata il progetto di ricerca che sarà presentato domani nel corso del webinar "Alle radici della cultivar Cesanese di Olevano Romano". Finanziato dal Gal Terre di Pre.Gio, è focalizzato sui vitigni autoctoni di Olevano Romano, Genazzano, San Vito Romano e vede la partecipazione di **CREA Viticoltura ed Enologia**, ARSIAL, (Agenzia regionale del Lazio per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura) e la Strada del vino Terre del Cesanese di Olevano Romano.

"Ad oggi", mentre si registra un interesse crescente a livello mondiale per i vini da vitigni autoctoni, come si legge nella relazione tecnica del progetto, di cui è capofila il Comune di Olevano Romano, "non esiste uno studio approfondito e dettagliato sul patrimonio della biodiversità viticola dell'area": è sufficiente che un vecchio viticoltore muoia ed ecco che spesso il suo vigneto può facilmente essere abbandonato, le viti estirpate e, in un attimo, il loro secolare e prezioso patrimonio perduto per sempre. Questa è la sfida che sta alla base della ricerca: la biodiversità come patrimonio di tutti, che un territorio e i suoi abitanti per primi sono chiamati a riconoscere, tutelare e valorizzare. Lo studio durerà tre anni: una prima fase di indagine preliminare nei vigneti dell'areale descritto, al fine di identificare biotipi di cesanese sulla base di un primo screening ampelografico. In seguito, il materiale vegetale degli stessi verrà sottoposto ad analisi virologiche e genetiche. La seconda fase della ricerca riguarderà l'individuazione dei biotipi di maggior interesse e sugli stessi verranno eseguiti tutti i rilievi ampelografici, ampelometrici oltre alla caratterizzazione quali-quantitativa delle uve, dei mosti e dei vini.

Scheda Cesanese Corposo e morbido al gusto, con finale lievemente ammandorlato, per tradizione si associa alle castagne quando è giovane, all'agnello quando raggiunge la

“mezza età” e a piatti importanti a base di selvaggina e carni rosse a maturità completa. Oltre ad essere l'uva principale di numerose DOC, come quella di Olevano Romano, il cesanese ha ricevuto la DOCG con il Cesanese del Piglio. Il nome denota quanto il vitigno sia antico. Non si hanno elementi in merito alle origini di questo vitigno che potrebbe appartenere al gruppo delle «Alveole» descritte da Plinio. Di certo è che questa uva da sempre viene coltivata nel Lazio ed in particolare nei comuni del Piglio, Olevano Romano e Affile, tra i suoi territori di origine e più vocati. E questo vale per entrambe le ipotesi che cercano di tracciarne l'etimologia: la prima vede nel termine “cesanese” l'evoluzione di cesarese (di Cesare), in riferimento quindi all'origine romana; la seconda fa risalire il nome di quest'uva a bacca rossa alla costituzione della colonia romana che sorgeva in zona: qui furono impiantate le prime vigne lungo i pendii della vallata, un tempo ricoperti di boschi, che per far spazio ai filari venivano abbattuti. Cesanese sarebbe così il vino prodotto nelle “caesae”, cioè “luoghi dagli alberi tagliati”.

<https://www.facebook.com/STRADADELVINOCESANESE>

Partecipanti e programma del webinar

Interverranno all'evento del 12 Febbraio alle ore 17

Per i Comuni:

- Umberto Quaresima, sindaco di Olevano Romano;
- Alessandro Cefaro, sindaco di Genazzano;
- Maurizio Pasquali, sindaco di San Vito Romano

Per il Gal Terre di Pre.Gio:

- Angelo Lupi, presidente Gal Terre di Pre.Gio.

Per ARSIAL:

- Giovanni Pica, Arsial, Qualità delle produzioni

Per il Comune di Olevano Romano:

- Letizia Rocchi, responsabile del progetto per conto dei Comuni.
- Alberto Ciolli, direttore tecnico del progetto.

Per il **CREA**:

- – **Riccardo Velasco**- direttore CREA Viticoltura Enologia.
- – **Domenico Tiberi** coordinatore del progetto. Cura gli aspetti relativi ai rilievi in vigna e alle analisi chimico-fisiche sulle uve e sui vini; **CREA Viticoltura Enologia sede di Velletri**.
- – **Paolo Pietromarchi** – responsabile tecnico delle attività di campo e di cantina. Si occupa delle prove di vinificazione e di analisi sensoriale dei vini; **CREA Viticoltura Enologia sede di Velletri**.
- – **Mirella Giust** – responsabile per gli aspetti ampelografici e fillometrici. Cura la descrizione, caratterizzazione e valutazione dei biotipi/genotipi isolati. Per i genotipi risultati meritevoli, predisporrà i dossier per l'iscrizione (omologazione) al Registro Nazionale delle Uve da Vino. **CREA Viticoltura Enologia sede di Conegliano**.
- – **Daniele Migliaro** – responsabile scientifico in ambito genetico. Si occupa delle analisi

genetiche volte all'individuazione e catalogazione dei biotipi oggetto di studio. CREA Viticoltura Enologia sede di Conegliano

- – Elisa Angelini – responsabile scientifico dell'aspetto virologico, si occupa degli accertamenti volti a verificare l'eventuale presenza di virus sui biotipi individuati. CREA Viticoltura Enologia sede di Conegliano.

Per i Viticoltori:

- – Marco Antonelli, viticoltore
- – Fernando Proietti, viticoltore

Coordina i lavori, Piero Riccardi, presidente della Strada del vino Terre del Cesanese di Olevano Romano.

RASSEGNA STAMPA

EVENTI



Alle radici del Cesanese di Olevano Romano - “Biotipi autoctoni della viticoltura nei territori di Olevano R., Genazzano, San Vito R.”



Venerdì 12 Febbraio 2021 alle ore 17.00 si terrà la presentazione del progetto “Alle radici del Cesanese di Olevano Romano”. Per ovvi motivi sanitari legati all’emergenza da covid 19, l’evento si terrà in diretta facebook sulla pagina “Strada del Vino Cesanese” affinché tutti possano partecipare.

Nello specifico si presenterà la **prima ricerca genetica a tappeto che riguarda i vitigni autoctoni dei territori di Olevano Romano, Genazzano, San Vito Romano**, con particolare riferimento al più famoso vitigno a bacca rossa del Lazio: **il Cesanese**. Il progetto è interamente finanziato dal **Gal**

Terre di Pre.Gio, - sotto cui ricadono i territori dei comuni interessati - attraverso la misura 19.2.1 7.6.1 che ha per scopo “Studi e investimenti finalizzati alla tutela ambientale e alla conservazione della biodiversità”.

“**Ad oggi**”, come si legge nella relazione tecnica del progetto di cui è capofila il Comune di Olevano Romano, “**non esiste uno studio approfondito e dettagliato sul patrimonio della biodiversità viticola dell'area**” (un territorio dove la coltivazione della vite risale a tempi antichi, secoli di storia e di pratiche agricole che hanno verosimilmente plasmato la selezione di biotipi autoctoni). In un momento come quello attuale, che vede da un lato l'interesse per i vini da vitigni autoctoni da parte di un pubblico sempre più mondiale e dall'altra le esigenze di un numero crescente di viticoltori che sono chiamati a dare risposte a questa richiesta, non esiste materiale viticolo che rispecchi la biodiversità nei territori dei suddetti comuni.

Lo studio che qui si presenta per la prima volta intende colmare questa mancanza, ma la biodiversità è fragile, la sua dispersione sempre in agguato. E' sufficiente che un vecchio viticoltore muoia ed ecco che spesso il suo vigneto con piante di 50, 80, 100 anni può facilmente essere abbandonato, le viti estirpate e in un attimo la loro secolare, preziosa biodiversità perduta per sempre.

Questo è l'assunto e nello stesso tempo la sfida che sta alla base della ricerca: la biodiversità come patrimonio di tutti, che un territorio e i suoi abitanti per primi sono chiamati a riconoscere, salvare dalla cancellazione e valorizzare.

Lo studio, che ha avuto inizio la scorsa estate - con tutte le difficoltà imposte dalla pandemia - durerà tre anni. Tre anni di analisi genetiche, di indagini sul campo, di selezione di piante, di viti singole, veri e propri monumenti naturali, spesso ormai relegati in un fazzoletto di terra, patriarchi che custodiscono segreti genetici da catalogare, segnare sulle mappe, interrogare con gli strumenti della scienza e della genetica. I protagonisti di questa affascinante avventura - oltre ai Comuni che hanno promosso lo studio - sono prima di tutto i **viticoltori**, a volte anziani o anche molto anziani, con i figli e i nipoti che continuano con passione l'affascinante lavoro della vigna e del vino e poi ancora l'**Arsial**, Agenzia regionale del Lazio dedicata all'agricoltura, che è **partner scientifico del progetto**, **il Crea di Conegliano**, l'ente governativo per la viticoltura che si occupa dell'**analisi ampelografica, virologica e genetica** della ricerca, la sua sede **Crea di Velletri** che coordina, dirige il progetto e si occupa della parte enologica, e infine la **Strada del vino Terre del Cesanese di Olevano Romano** che curerà gli **aspetti divulgativi ed editoriali** del progetto.

Interverranno all'evento del 12 Febbraio

Per i Comuni:

- **Umberto Quaresima**, sindaco di Olevano Romano;
- **Alessandro Cefaro**, sindaco di Genazzano;
- **Maurizio Pasquali**, sindaco di San Vito Romano

Per il Gal Terre di Pre.Gio:

- **Angelo Lupi**, presidente Gal Terre di Pre.Gio.

Per Arsial:

- **Giovanni Pica**, Arsial, Qualità delle produzioni

Per il Comune di Olevano Romano:

- **Letizia Rocchi**, responsabile del progetto per conto dei Comuni.
- **Alberto Ciolli**, direttore tecnico del progetto.
- **Matteo Neri**, Responsabile Unico Progetto.

Per il Crea:

- **Riccardo Velasco - direttore Crea Viticoltura ed Enologia.**
- **Domenico Tiberi – coordinatore del progetto.** Cura gli aspetti relativi rilievi in vigna e delle analisi chimico-fisiche sulle uve e sui vini; **CREA Viticoltura Enologia** sede di Velletri.
- **Paolo Pietromarchi - responsabile tecnico delle attività di campo e di cantina.** Si occupa delle prove di vinificazione e di analisi sensoriale dei vini; **CREA Viticoltura Enologia** sede di Velletri.
- **Mirella Giust - responsabile per gli aspetti ampelografici e fillometrici.** Cura gli aspetti relativi a descrivere, caratterizzare e valutare i biotipi/genotipi isolati. Per i genotipi risultati meritevoli, predisporrà i dossier per l'iscrizione (omologazione) al Registro Nazionale delle Uve da Vino. **CREA Viticoltura Enologia** sede di Conegliano.
- **Daniele Migliaro - responsabile scientifico in ambito genetico.** Si occupa delle analisi genetiche volte all'individuazione e catalogazione dei biotipi oggetto di studio. **CREA Viticoltura Enologia** sede di Conegliano.
- **Elisa Angelini - responsabile scientifico dell'aspetto virologico,** si occupa degli accertamenti volti a verificare l'eventuale presenza di virus sui biotipi individuati ed eventuali risanamenti. **CREA Viticoltura Enologia** sede di Conegliano.

Per i Viticoltori:

- **Marco Antonelli**, viticoltore
- **Fernando Proietti**, viticoltore

Coordina i lavori, **Piero Riccardi**, presidente della **Strada del vino Terre del Cesanese di Olevano Romano**.

Vi aspettiamo numerosi, il 12 Febbraio alle ore 17.00, in diretta facebook sulla pagina “Strada del Vino Cesanese” per scoprire insieme i primi sviluppi di questo affascinante progetto.



Alle radici del Cesanese di Olevano Romano. E' in corso una grande ricerca genetica sul vitigno

Una ricerca porterà a sviluppare maggiore eccellenza nella produzione del Cesanese e rafforzerà il legame tra il vitigno e il territorio

Alle radici del Cesanese di Olevano Romano Ieri venerdì 12 febbraio 2021 si è svolta la prima presentazione dei risultati di una ricerca storica straordinaria sulla genetica del vitigno Cesanese, in diretta da questa pagina.

La ricerca ha per titolo: “Alle radici del Cesanese di Olevano Romano, sottotitolo, biotipi autoctoni della viticoltura nei territori di Olevano Romano, Genazzano, San Vito Romano”. Dunque, principalmente la ricerca si rivolge al Cesanese di Olevano Romano, ma è aperta ad ampliarsi ad altri vitigni tipici del territorio.

Piero Riccardi viticoltore, presidente della Strada del Vino di Olevano Romano, con l’associazione dei produttori del territorio è stato fautore, un anno fa, di questo studio che ha subito visto riunirsi attorno all’idea **numerosi partner d’eccezione**, consapevoli del valore e dell’importanza di una simile ricerca per il Lazio, e pronti a sostenerla.

Parliamo di: Gal Terre di Pre.Gio di Cave con i suoi fondi, **il Crea Viticoltura Enologia di Conegliano Veneto e il Crea di Velletri con la sua tecnologia e competenza**; Arsial Agenzia Regionale del Lazio per l’agricoltura; i comuni di Olevano Romano, Genazzano, San Vito Romano, con apporto dei sindaci e dei tecnici delle loro amministrazioni e ancora molti viticoltori di Cesanese dei tre comuni che hanno messo a disposizione viti centenarie, insieme ai **coltivatori locali privati** e, infine, all’apporto dei **numerosi professionisti** enologi, ampelografi e agronomi coinvolti (tra cui **Domenico Tiberi, Paolo Pietromarchi, Letizia Rocchi, Mirella Giust, Daniele Migliaro, Elisa Angelini, Alberto Ciolli**).

Già un anno di ricerche è trascorso, con **analisi virologiche e genetiche sulle foglie, tralci, acini, di viti coltivate in terreni** dalle caratteristiche differenti, per microclima, sistema di potatura, mano del viticoltore.

E adesso la ricerca continuerà, avendo la durata di tre anni, e tanto ancora svelerà sul vitigno della DOC Olevano Romano e potrà dare a chi si occupa di viticoltura e biodiversità. Ma non solo, perché come gli studiosi e rappresentanti scientifici hanno sottolineato in coro, **questa ricerca porterà a sviluppare maggiore eccellenza nella produzione del Cesanese e rafforzerà il legame tra il vitigno e il territorio**. Aumento di qualità e quantità del Cesanese, potrà portare a più lavoro, migliori condizioni di lavoro delle viti, occupazione e futuro per i giovani.

Riportiamo un estratto del discorso di Piero Riccardi, che spiega come e perché è nato il progetto:

Come qualcuno di voi saprà, 4 anni fa ho voluto che la Strada del Vino di Olevano Romano fosse uno dei soci fondatori del Gal Terre di Pre. Gio e proprio in rappresentanza della Strada personalmente siedo nel Consiglio di Amministrazione del Gal. A questo proposito, lasciatemelo dire, senza la Strada del Vino di Olevano e senza il Gal e il suo fantastico staff tecnico, questo progetto non sarebbe mai nato. I Gal hanno in dote e utilizzano una serie di fondi legati alle misure del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Lazio. Una di queste misure, scelte dal nostro Gal è la 7.6.1 che finanzia al 100% studi sulla biodiversità legati al territorio.

La biodiversità è un termine importante per i tempi che viviamo. E merita una piccola digressione. *Con il termine biodiversità agricola o agrobiodiversità, si indica tutto il patrimonio di risorse genetiche vegetali, animali e microbiche formatesi, per azione di meccanismi biologici e per selezione naturale, nei tempi lunghi dell'evoluzione ed accumulate, fin dagli inizi dell'agricoltura, circa 10.000 anni fa, da generazioni di agricoltori e allevatori che hanno domesticato, selezionato e trasferito, da zone geografiche diverse, tutte quelle specie da cui ricavare prodotti utili all'uomo.*

...la biodiversità agricola produce un flusso di beni e servizi, una "risorsa genetica"ovvero tutto ciò "sia essa un vegetale, un animale o un microrganismo, che abbia un valore effettivo o potenziale per l'alimentazione e l'agricoltura. La perdita di biodiversità si traduce sempre in perdita di ricchezza perché, con le specie e le varietà locali, scompaiono paesaggi, prodotti e culture locali ad esse legati. (fonte:<http://www.arsial.it/arsial/biodiversita/agrobiodiversita/>).

Dunque la biodiversità non è una bella cartolina, è qualcosa di concreto che attiene a tutti noi che abitiamo quel territorio e quel territorio è parte del pianeta che ci ospita. E' collegata alla nostra storia, alla nostra cultura, alla nostra economia. E infatti, nell'ambito del Piano di Sviluppo Locale "Terre di PreGio" è ritenuto fondamentale l'avvio di studi

volti alla conoscenza, salvaguardia e recupero **con l'obiettivo di riqualificare il territorio, evitare lo spopolamento delle aree rurali, creare occupazioni.**

E cos'è il vitigno Cesanese e la viticoltura in generale di questo territorio se non qualcosa di identitario di un popolo, della sua terra, della sua cultura, della sua economia. Per secoli, per millenni sulle terre di Olevano Romano, Genazzano, San Vito Romano, centinaia di generazioni si sono succedute nella coltivazione di questa pianta meravigliosa che si chiama Vite. Centinaia di generazioni le hanno coltivate, accudite, riprodotte senza le nostre tecniche moderne. Le hanno riprodotte dapprima per talea, mettendo semplicemente un tralcio nella terra, facendola radicare, poi, con l'avvento del flagello della fillossera, si è dovuti ricorrere al piede selvatico, cosiddetto americano, che resisteva ai danni dell'insetto, sui quali però il contadino continuava a innestare la vite buona, quella che i vecchi contadini conoscevano, quella che dava secondo loro i frutti migliori, che era più forte e bella. Che faceva il vino più buono. Dunque il tempo, la terra, il clima e la selezione dei contadini le ha plasmate, permettendogli di arrivare ai nostri giorni. Ma solo alcune di queste ricollegano con certezza il nostro territorio a questa biodiversità antica: sono le viti più vecchie, quelle di 60/70/100 anni. Quelle prima dell'era dei vivai di massa. Alcune ancora sopravvivono, magari in un piccolo e marginale vigneto, allevate con il vecchio sistema delle conocchie – sorta di impalcatura di canne intrecciate – sono viti con i tronchi contorti, segnati dal tempo e dalle ferite delle potature. Ma la biodiversità è fragile, a volte legata ad un vecchio viticoltore e spesso, quando quel viticoltore muore, facilmente il suo vigneto viene abbandonato, le viti estirpate e in un attimo la loro millenaria biodiversità perduta per sempre.

La misura 7.6.1 del Gal, del nostro Gal, e i suoi finanziamenti mi sono subito apparsi adatti per avviare finalmente uno studio su questi vecchi patriarchi viventi quali sono le viti centenarie. Ne ho parlato con il direttore del Gal, Tiziano Cinti, infaticabile e appassionato motore del Gal Terre di Pre.Gio, poi abbiamo coinvolto Letizia Rocchi, enologa e studiosa di viticoltura del territorio, con loro abbiamo avuto i primi confronti con la sede Crea di Velletri, con Domenico Tiberi e Paolo Pietromarchi, preziosi e appassionati studiosi della viticoltura laziale, subito, della partita non poteva che far parte l'Arsial, l'Agenzia Regionale del Lazio per l'agricoltura, con Giorgio Casadei e Giovanni Pica.

Tutto questo più di un anno fa. La prima cosa, prima ancora del progetto, era però capire se c'erano le possibilità di avviare lo studio, occorreva cioè verificare sul campo se c'era ancora materiale vivente, le viti più vecchie, quelle che risalivano indietro di 70/100 anni. In due ricognizioni preparatorie nelle campagne di Olevano, San Vito e Genazzano, le abbiamo trovate e abbiamo anche capito che bisognava fare in fretta.

Il progetto è stato quindi allargato ai Comuni di Genazzano e di San Vito Romano, con Olevano capofila. Matteo Neri, dirigente tecnico del Comune di Olevano diventa il Responsabile della macchina tecnico-amministrativa, e insieme all'apporto di Alberto Ciolli, agronomo, sono state avviate tutte le pratiche per rispondere al bando del Gal. Tutto questa accadeva in piena crisi pandemica, non è stato facile, come potete immaginare. In breve siamo arrivati a questa estate. E' allora che il progetto parte ufficialmente e così, poco prima della scorsa vendemmia, viene realizzata una grande ricerca in campo a cui partecipano anche gli studiosi delle varie specializzazioni del Crea di Conegliano."

I risultati sono all'orizzonte, ci si aspetta di scoprire biotipi particolari di Cesanese nell'areale di Genazzano, Olevano e San Vito che potranno rendere il Cesanese, e dunque i vini che si producono con il vitigno, sempre più radicato, originale e speciale. Un grande progetto frutto di una alleanza tra cervelli e amicizia e collaborazione tra comuni.

