

INTERROGAZIONE A RISPOSTA SCRITTA

presentata dall'On. ALESSIA AMBROSI il 27/03/2026 11:27

Al Ministro della Cultura, al Ministro delle Imprese e del made in Italy - Per sapere - premesso che: il Vino Santo trentino è un prodotto enologico d'eccellenza, unico nel suo genere, la cui produzione è limitata a poche migliaia di bottiglie e si tramanda da secoli nella Valle dei Laghi, interessando in particolare i comuni di Valledaghi, Madruzzo e Cavedine;

esso nasce dall'antico vitigno autoctono Nosiola, le cui uve vengono accuratamente selezionate e lasciate appassire per mesi su appositi graticci chiamati «arele», per poi essere pressate durante la Settimana Santa, da cui deriva il nome stesso del vino;

la fermentazione naturale del mosto procede lentamente per diversi anni, talvolta anche dieci, secondo una prassi enologica paziente e raffinata che conferisce al prodotto un altissimo profilo organolettico, culturale e simbolico;

la coltivazione della Nosiola avviene in piccoli appezzamenti tradizionali chiamati «frate», delimitati da muretti a secco bifacciali, costruiti con pietra bianca locale, che rappresentano una componente paesaggistica e architettonica distintiva, già riconosciuta patrimonio culturale immateriale dell'umanità dall'Unesco nel 2018;

tale produzione incarna perfettamente i valori del made in Italy, fondendo territorio, storia, tecnica artigianale e qualità assoluta, e rappresenta un simbolo autentico della cultura agricola italiana, ancora fortemente radicata nei saperi delle comunità rurali;

nel corso dell'assestamento di bilancio per gli esercizi finanziari 2021-2023, è stato approvato - su iniziativa della interrogante - un ordine del giorno in Consiglio provinciale che impegna la provincia autonoma di Trento ad avviare uno studio di fattibilità per la candidatura Unesco delle relative tecniche di appassimento e della tradizione enologica;

esperienze analoghe sul territorio nazionale, come la candidatura vincente del paesaggio vitivinicolo del Prosecco Superiore di Conegliano e Valdobbiadene, dimostrano la possibilità di valorizzare, attraverso il riconoscimento Unesco, un intreccio virtuoso tra agricoltura, identità culturale e un volano concreto per lo sviluppo del turismo enogastronomico, della promozione territoriale e dell'economia rurale locale;

le pratiche tradizionali, in particolare l'appassimento su «arele» e i tempi di lavorazione legati ai cicli naturali e alla tradizione locale, costituiscono un insieme di conoscenze tramandate di generazione

in generazione, strettamente connesse alla comunità e al territorio, configurandosi come patrimonio culturale immateriale;

la valorizzazione delle eccellenze enologiche tradizionali rappresenta una priorità strategica nazionale nell'ambito della tutela del made in Italy

si chiede di sapere se:

- intendano valutare con favore l'inserimento del Vino Santo trentino e delle sue tecniche tradizionali di produzione, in particolare l'appassimento su arele e la vinificazione durante la Settimana Santa, tra le candidature nazionali al riconoscimento Unesco nella categoria del patrimonio culturale immateriale;

- intendano avviare un confronto istituzionale con la Provincia autonoma di Trento, i produttori locali, le istituzioni scientifiche e culturali, al fine di predisporre un tavolo tecnico nazionale per la candidatura e l'elaborazione del relativo dossier;

- non si ritenga opportuno valorizzare e sostenere tale produzione come autentico simbolo del made in Italy, sia attraverso il riconoscimento Unesco sia attraverso iniziative di promozione coordinate tra i Ministeri competenti, le regioni e le rappresentanze del comparto agricolo ed enologico;

- intendano valutare l'inserimento delle relative tecniche di produzione anche nell'ambito di programmi nazionali di tutela e valorizzazione del patrimonio enologico tradizionale, nelle more dell'eventuale riconoscimento UNESCO;

- intendano promuovere specifiche iniziative, anche di carattere culturale e promozionale, volte a rafforzarne il riconoscimento quale eccellenza del made in Italy a livello nazionale e internazionale;

- intendano sostenere e accompagnare, anche attraverso strumenti di coordinamento istituzionale, le iniziative già avviate a livello territoriale dalla Provincia autonoma di Trento e dai produttori locali;

- intendano favorire il coinvolgimento di istituzioni scientifiche, culturali ed enologiche nazionali nella predisposizione di studi e approfondimenti utili alla candidatura UNESCO;

- intendano valutare l'opportunità di inserire tale produzione tra le eccellenze prioritarie oggetto di strategie nazionali di promozione integrata del turismo enogastronomico.

Presentatore

On. ALESSIA AMBROSI