

# La cantina di Ramuscello riduce nei vigneti l' impatto ambientale

enologia sesto al reghena Importanti novità per la cantina di Ramuscello, guidata da oltre dieci anni dal presidente Gianluca Trevisan. Il presidente, vignaiolo autoctono, assieme al Cda guida una realtà che crede fermamente nella sostenibilità ambientale ed economica, quale base per una moderna vitivinicoltura. Questo fattore determinante ha spinto la cantina di Ramuscello ad abbracciare l' ambizioso progetto denominato "Sqnpì": Sistema di qualità nazionale di produzione integrata, che viene regolamentato dal Ministero delle politiche agricole. Il programma coinvolgerà inizialmente oltre 450 ettari di vigneto, pari all' 80% della superficie aziendale per giungere, nel giro di qualche anno, alla totale copertura vitata controllata dalla cooperativa. Nella pratica il vignaiolo, assistito in questa nuova avventura da un ente certificatore autorizzato, metterà in atto una serie di pratiche agronomiche regolamentate da un rigido Disciplinare di produzione che avrà il compito di finalizzare tali operazioni colturali, sia a una sostanziale riduzione degli interventi fitosanitari sul vigneto, che all' utilizzo di pratiche agronomiche non invasive. In questo modo si potranno ottenere vini salubri e con un basso impatto ambientale, al fine di salvaguardare la salute umana e rispettare l' ambiente che ci circonda. Il progetto è stato reso possibile grazie alla presenza di esperti agronomi che, guidati da Cesare Tocchet, sapranno consigliare i viticoltori per ottenere la certificazione e potersi fregiare dello stemma (un' ape gialla su

**ECONOMIA**  
**Il Fvg resta ultimo a Nordest per il valore delle retribuzioni**  
Salari e stipendi al palo nel 2019, ma cresce l'inflazione. Il gender gap penalizza le donne: 3 mila euro l'anno in meno

**LE CIFRE**  
Distribuzione annua lorda 2019 per regione

REGIONE	VALORE	INDICE	VARIAZIONE
ALBA	€ 34.800	100	0,0%
AVULGNA	€ 32.400	93,1	-6,9%
BASILICATA	€ 28.700	82,5	-17,5%
BRESCIA	€ 38.200	110,0	10,0%
EMILIA	€ 35.500	102,0	2,0%
FROSINO	€ 29.500	84,8	-15,2%
LIGURIA	€ 42.000	120,7	20,7%
LUCANIA	€ 28.000	80,5	-19,5%
PALERMO	€ 30.200	86,8	-13,2%
PUGLIA	€ 31.500	90,5	-9,5%
SARDEGNA	€ 27.500	79,0	-21,0%
SARDEGNA	€ 27.500	79,0	-21,0%
SICILIA	€ 30.500	87,7	-12,3%
TOSCANA	€ 36.500	105,0	5,0%
VALLE D'AOSTA	€ 45.000	129,3	29,3%
VENEZIA	€ 40.000	114,9	14,9%
<b>VAL MEDIA</b>	<b>€ 33.276</b>	<b>97,0</b>	<b>-3,0%</b>
<b>VAL MEDIA</b>	<b>€ 33.276</b>	<b>97,0</b>	<b>-3,0%</b>
<b>VAL MEDIA</b>	<b>€ 33.276</b>	<b>97,0</b>	<b>-3,0%</b>

**La differenza di genere**  
Differenza annua lorda 2019 per genere

GENERE	VALORE	INDICE	VARIAZIONE
UOMO	€ 35.400	100	0,0%
MUJIERA	€ 32.400	91,5	-8,5%

**La cantina di Ramuscello riduce nei vigneti l' impatto ambientale**  
Questo settore economico ha preso la cantina di Ramuscello ad abbracciare il progetto denominato "Sqnpì". Sistema di qualità nazionale di produzione integrata, che viene regolamentato dal Ministero delle politiche agricole. Il programma coinvolgerà inizialmente oltre 450 ettari di vigneto, pari all' 80% della superficie aziendale per giungere, nel giro di qualche anno, alla totale copertura vitata controllata dalla cooperativa. Nella pratica il vignaiolo, assistito in questa nuova avventura da un ente certificatore autorizzato, metterà in atto una serie di pratiche agronomiche regolamentate da un rigido Disciplinare di produzione che avrà il compito di finalizzare tali operazioni colturali, sia a una sostanziale riduzione degli interventi fitosanitari sul vigneto, che all' utilizzo di pratiche agronomiche non invasive. In questo modo si potranno ottenere vini salubri e con un basso impatto ambientale, al fine di salvaguardare la salute umana e rispettare l' ambiente che ci circonda. Il progetto è stato reso possibile grazie alla presenza di esperti agronomi che, guidati da Cesare Tocchet, sapranno consigliare i viticoltori per ottenere la certificazione e potersi fregiare dello stemma (un' ape gialla su



sfondo bianco), da applicare in seguito anche sulle etichette delle bottiglie. --