

# NoviAgri: intelligenza artificiale e tecnologia per la salute delle vigne

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Giugno 2024



Presso l'Istituto Istruzione Statale Superiore G. Penna di Asti, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ha testato, attraverso una prova in campo, il prototipo di atomizzatore, nato dal progetto scientifico *New Application Of Vegetation Indexes In Agriculture* conosciuto anche come **NoviAgri**.

Questo progetto pionieristico mira a migliorare e ottimizzare il **controllo delle malattie in vigneto** quali Flavescenza Dorata e Mal dell'Esca, attraverso l'impiego avanzato di tecnologie e intelligenza artificiale, tra cui un'applicazione mobile e un Decision Support System (DSS).

Avviato con l'intento di ridurre l'impatto ambientale e i costi di gestione in vigneto, grazie a una minore dispersione dei trattamenti fitosanitari, NoviAgri ha già dimostrato **risultati promettenti**.

“Siamo estremamente orgogliosi dei progressi compiuti con il progetto NoviAgri,” ha affermato Vitaliano Maccario, Presidente del Consorzio. “L'integrazione dell'intelligenza artificiale nella viticoltura non è solo il futuro, ma è già una realtà nel nostro territorio, dimostrando che l'innovazione tecnologica può andare di pari passo con la tradizione e la manualità dei nostri viticoltori.”

La prova in campo è l'ultimo tassello di un lungo e proficuo **progetto di ricerca industriale** che il Consorzio ha portato avanti in questi anni e che ora giunge alla **fase finale di industrializzazione**; già molte aziende produttrici di macchine agricole hanno dimostrato grande interesse per realizzare ex novo l'atomizzatore o un kit da installare su atomizzatori già in uso.

La collaborazione tra l'Università degli Studi di Torino, Tecnovict-Spezia S.r.l., CSP Innovazione nelle ICT e il Consorzio stesso ha permesso di adottare un approccio multidisciplinare, fondamentale per affrontare le sfide della viticoltura moderna.

Chiude il Presidente Maccario: “Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato continuerà con entusiasmo il suo percorso di **innovazione e sostenibilità**, confermando il proprio impegno non solo verso la qualità eccezionale dei suoi prodotti, ma anche verso la tutela dell'ambiente e la salute dei consumatori.”

L'importanza di questo studio è stata riconosciuta lo scorso 5 aprile anche dall'OIV, L'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, punto di riferimento scientifico e tecnico per il mondo vitivinicolo globale, che ha definito il progetto

come un'importante miglioria e innovazione per la tutela dell'ambiente e la salute dei consumatori.