

aprile 2022
numero 3



GOLFARELLI EDITORE
INTERNATIONAL GROUP

GRUPPO 24ORE

NEWSLETTER REALIZZATA DA 24 ORE PROFESSIONALE IN COLLABORAZIONE CON GOLFARELLI EDITORE





FIERAGRICOLA

LE NUOVE FRONTIERE

Agroenergie e digitalizzazione fanno il loro significativo esordio alla 115esima edizione della biennale veronese dedicata alla agricoltura, in calendario dal 2 al 5 marzo

a pagina 12

Ambasciatori del made in Italy

Vini, distillati, liquori e aceti italiani costituiscono la punta di diamante della nostra esportazione agro-alimentare. Per questo vanno sostenuti e tutelati dall'Esecutivo con misure specifiche

Per i vini e gli spiriti italiani il 2021 è stato un anno decisamente in salita nella prima parte, ma che poi si è ripreso e ha chiuso con trend molto positivi. In base all'Osservatorio Federvini, lanciato a fine novembre in partnership con Nomisma e Tradelab, sono emerse tendenze in crescita. Nell'export di vino italiano (periodo gennaio-settembre 2021), si sono registrati aumenti in valore del 14,7 per cento negli Stati Uniti, del 27 per cento in Russia e di ben il 47,2 per cento in Cina. Gli Stati Uniti si confermano il principale mercato di destinazione per i liquori italiani e mostrano un incremento in valore del 21 per cento; bene anche Germania (+20 per cento), Regno Unito (+43 per cento) e Canada (+22 per cento). Per la grappa, che cresce sensibilmente sui maggiori mercati, i principali paesi di destinazione sono Germania (+30 per cento), Svizzera (+27 per cento), Usa (+46 per cento) e Canada (+48 per cento). Sul fronte ace-



Micaela Pallini, presidente Federvini

to, sul principale mercato di sbocco, gli Stati Uniti, le esportazioni segnano un aumento del 24 per cento nel periodo gennaio-agosto 2021 rispetto allo stesso periodo del 2020. «Sono dati che appaiono confortanti, ma che devono essere calati nel contesto più generale»,

spiega la presidente di Federvini Micaela Pallini.

Cosa si attende per il 2022?

«Ci troviamo di nuovo ad affrontare una preoccupante recrudescenza della pandemia che non ci fa stare affatto tranquilli dato il riaffacciarsi delle restrizioni in diverse parti del mondo. Stiamo, inoltre, subendo da troppi mesi gli effetti dei rincari delle materie prime, dell'energia e della fiammata di costi legati alla logistica internazionale. L'impatto è già sotto i nostri occhi e non possiamo ignorarlo. Fare un'ipotesi sui trend 2022 è complicato, proprio per quanto descritto sinora, ma siamo fiduciosi che nonostante le incognite, l'anno che verrà possa confermare e addirittura migliorare le nostre performance. Per farlo ci sarà bisogno che l'intero comparto, di raccordo con le istituzioni, sia coeso e pronto ad affrontare le sfide che ci attendono».

>>> segue a pagina 24



Vinitaly 2022: sold out per la 54esima edizione

Grande attesa per il salone italiano del vino, in programma alla fiera di Verona dal 10 al 13 aprile. Tra le aree di maggior interesse dei buyer internazionali quelle dedicate al biologico e agli organic wine

a pagina 22

ALL'INTERNO



Politiche agricole

Le iniziative in difesa del vino italiano, il punto del ministro Patuanelli

a pagina 4

Viticultura eroica

Dall'amore per la propria terra nascono i sei vini di qualità della Cantina Giorni

a pagina 34

Export vino, Do al comando



Riccardo Ricci Curbastro, presidente di Federdoc

Un patto fiduciario basato sulla garanzia d'origine, tracciabilità e qualità delle nostre bottiglie. Se la marcia export del vino italiano non si è arrestata neppure sotto pandemia, secondo Riccardo Ricci Curbastro lo si deve principalmente a questo legame speciale costruito nel tempo tra wine lover e gli operatori della filiera. «In questo lungo processo- sottolinea il presidente di Federdoc- le Denominazioni di origine hanno avuto un ruolo chiave per le imprese italiane, consentendo la conquista di nuovi segmenti e quote di mercato, anche in un periodo complesso come quello determinato dal Covid. Nei primi nove mesi del 2021 abbiamo raggiunto un fatturato pari a 5,13 miliardi di euro, con un incremento di circa il 15 per cento sullo stesso periodo del 2020».

>>> segue a pagina 3



Newsletter realizzata da
24 ORE Professionale
in collaborazione con
Golfarelli Editore

Proprietario ed Editore:
Il Sole 24 Ore S.p.A.

Sede legale
e amministrazione:
Viale Sarca, 223 -
20126 Milano
Redazione:
24 Ore Professionale

© 2022 Il Sole 24 ORE S.p.a.
Tutti i diritti riservati.
È vietata la riproduzione
anche parziale e con qualsiasi
strumento.

I testi e l'elaborazione dei testi,
anche se curati con scrupolosa
attenzione, non possono compor-
tare specifiche responsabilità per
involontari errori e inesattezze.

Chiusa in redazione:
23 marzo 2022

IN EVIDENZA

POLITICHE AGRICOLE

La Pac 2023-2027 prevede un'adeguata dotazione finanziaria per sostenere i redditi, tutelare l'ambiente e salvaguardare i diritti dei lavoratori

pagina 6



SPECIALE GUSTO-VINITALY

Il settore vitivinicolo italiano è in salute e si conferma il comparto bandiera del made in Italy agroalimentare

pagina 30



>>> Segue dalla prima

Dove si segnalano i rialzi più importanti e quali vini a denominazione continuano a essere trainanti in questa dinamica?

«I consumi del vino italiano sono aumentati incredibilmente negli Usa con 1,31 miliardi di euro e un +23,6 per cento, in Canada con 281,6 milioni di euro e +11,5 per cento sul 2020. Stiamo assistendo alla risalita delle importazioni dall'Italia anche in Giappone e soprattutto in Cina, dove si è registrato un incremento di circa il 50 per cento rispetto all'annata disastrosa di diffusione della pandemia. Anche dal mercato Ue abbiamo segnali positivi: +11,7 per cento in Francia, +12,7 per cento in Svizzera con 292 milioni di euro; in Germania, secondo mercato di esportazione, +7 per cento con un fatturato di 815 milioni di euro e la Gran Bretagna ha superato il mezzo miliardo di euro, segnando un +6,1 per cento sul 2020. Tra le Do trainanti naturalmente ci sono il Prosecco e l'Asti che confermano l'exploit dei vini sparkling, rispettivamente con un +40 per cento e un +13 per cento».

Nei mesi scorsi aveva denunciato l'ostruzionismo commerciale della Cina nei confronti dei vini europei a indicazione geografica. Ci sono sviluppi su questo fronte?

«Nessuna nuova rispetto all'obbligo per i Consorzi di tutela del vino di svolgere attività di promozione e informazione con l'assistenza di referenti legali cinesi. In occasione del Tavolo per l'internazionalizzazione del sistema economico abbiamo nuovamente sollecitato il sottosegretario del Maeci Di Stefano a intervenire sulla Commissione europea affinché l'attività diplomatica produca dei risultati nel più breve tempo possibile».

Quali aspetti avvertite come più penalizzanti?

«Considerato il valore riconosciuto

alla divulgazione del nostro sapere e saper fare, è impensabile che le istituzioni non si adoperino per rimuovere adempimenti burocratici a carico dei Consorzi che appaiono infondati e ostruzionistici. La Cina è un mercato difficile da conquistare e se ora raggiungiamo il nuovo obbligo di registrazione di tutti i produttori stranieri presso il Gaac per poter sdoganare le merci lo diventa ancor di più. Lasciano ben sperare però i numeri delle esportazioni italiane, che indicano forti margini di crescita nonostante tutte le barriere che dobbiamo fronteggiare».

Al capitolo italian sounding tiene banco la richiesta di denominazione del Prosek croato. Come vi state muovendo per manifestare il vostro dissenso a questa iniziativa?

«La richiesta croata di vedersi ricono-

5,13 mld

Fatturato

Ricavi registrati nei primi nove mesi del 2021 dalla filiera del vino italiano

scere la denominazione di origine Prosecco come menzione tradizionale "Prosek" ha creato un pericoloso precedente per la tutela delle nostre Do. Le motivazioni storico-culturali adottate dalla Croazia non rappresentano un presupposto valido per autorizzare tale riconoscimento che creerebbe confusione tra i consumatori, oltre che un innegabile danno al lavoro dei produttori italiani. La Federdoc ha ritenuto necessario presentare un formale atto di opposizione alla domanda di registrazione presso

la Commissione europea, associandosi alle opposizioni presentate autonomamente dai Consorzi di tutela interessati. Ora attendiamo che l'Ue si pronunci sulla richiesta, sperando che la sua decisione segni una linea di demarcazione e chiarisca i confini da non oltrepassare nel futuro».

In questo scenario di "attacchi incrociati" al vino, diventa fondamentale promuoverlo come si deve. Che grado di coinvolgimento invocate per rafforzare la domanda di quello italiano?

«Le Denominazioni di origine italiane rappresentano un unicum in termini di varietà e ricchezza dell'offerta, ma anche per qualità e tracciabilità del prodotto dalla vigna alla bottiglia. Per portare avanti il nostro compito di ambasciatori della cultura enologica italiana nel mondo però, dobbiamo conformare le strategie informative attuate presso il consumatore alle attuali politiche europee, fortemente restrittive nei confronti delle campagne promozionali dedicate al prodotto vino».

Su quali valori occorre insistere?

«È fondamentale valorizzare forme e standard di produzione sostenibili, consapevoli che da questa sfida dipendono tanto gli equilibri a lungo termine del pianeta, quanto quelli a medio termine delle imprese. La sostenibilità è e sarà il pilastro delle politiche di settore. Da questa consapevolezza già nel 2015 la Federdoc e Gambero Rosso hanno dato vita a Equalitas, con il compito specifico di sviluppare uno standard di sostenibilità sui tre principi fondamentali sociale, ambientale ed economico e su misura per la filiera vitivinicola. Solo le Denominazioni e le imprese che sapranno integrare queste tre dimensioni riusciranno ad adattarsi al nuovo contesto e avere successo nel futuro». ■ Giacomo Govoni

«Non è solo una bevanda, è cultura»

Un Piano europeo anticancro che individua nell'alcol un bersaglio da colpire senza distinzione; la querelle sul Prosek croato e un'assonanza con il nostro portabandiera enologico nel mondo da impedire a tutti i costi; il rischio di esclusione dei prodotti vitivinicoli dai fondi di promozione previsti dalla nuova riforma europea dei prodotti agricoli. Non c'è pace per il vino italiano, al centro in questi mesi di un fuoco incrociato di offensive che ha spinto la filiera a serrare le fila a difesa di un settore in cui l'Italia è leader mondiale per produzione ed esportazioni in volume, occupa 1,3 milioni di addetti e detiene il 20 per cento del vigneto europeo. «Per il nostro Paese il vino vuol dire eco-



Gian Marco Centinaio, sottosegretario al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

nomia- sostiene Gian Marco Centinaio- pertanto non possiamo accettare che venga criminalizzato. Come pilastro della Dieta mediterranea patrimonio immateriale dell'umanità, il vino non è solo una bevanda, ma è cultura, racconto dei territori dalla tradizione secolare e, naturalmente, eccellenza dell'agroalimentare made in Italy».

CANCER PLAN UE CONTRO IL VINO, L'ITALIA NON CI STA

Rispecchiano la determinazione di chi non intende seguire in silenzio l'evolversi degli eventi le parole del sottosegretario con la delega al vino del Mipaaf, che a ottobre scorso ha convocato un tavolo di lavoro d'urgenza per pianificare le contromosse da opporre ai vari teatri operativi. Cominciando proprio dal Cancer Plan approvato a dicembre dalla Commissione Beca del Parlamento europeo, in cui si generalizza sugli effetti nocivi derivanti dall'alcol avanzando addirittura l'ipotesi di introdurre etichette di avvertenza sanitaria, di vietare la pubblicità e le sponsorizzazioni fino all'aumento della tassazione per scoraggiarne il con-

Nell'analizzare gli attacchi rivolti al vino italiano negli ultimi mesi, il ministro Patuanelli, Massimiliano Giansanti e Gian Marco Centinaio ne rivendicano il valore identitario e secolare. Da non "profanare" e difendere anche attraverso una corretta promozione

sumo. «La posizione italiana su questo punto- dichiara Centinaio- è una sola: a essere dannoso è l'eccesso, non il bicchiere di vino in tavola a pranzo. Non si tratta di non avere a cuore la salute pubblica o non preoccuparsi di ridurre il rischio di malattie come il cancro, ma affermare che non esiste un livello "sicuro" di consumo come si legge nel testo, è semplicistico e fuorviante. Vorrei si riflettesse sul fatto che l'Italia è tra i Paesi al mondo con la popolazione più longeva e dove si beve meglio bevendo meno, grazie ad apposite politiche che negli ultimi 35 anni hanno ridotto del 50 per cento il consumo pro-capite». Sulle stesse frequenze si sintonizza il titolare del dicastero dell'Agricoltura Stefano Pa-

tuanelli, concentrandosi in primis sul potere distortivo che può generare una scorretta informazione su un settore centrale della nostra economia. «Non si può mettere in discussione- osserva il ministro- il valore della sana promozione del vino. Bisogna accrescere la consapevolezza del consumatore verso una fruizione moderata e responsabile, ma senza condizionarlo. È la stessa battaglia che portiamo avanti contro il Nutriscore, un sistema che condiziona anziché informare».

PROSEK, UNA "SCURE" SU TUTTE DENOMINAZIONI EUROPEE

Altrettanto delicata la partita in corso sul Prosek, che nelle prossime settimane



Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura

giungerà alle battute decisive. Con la Croazia chiamata a replicare entro fine gennaio a un dossier molto circostanziato a favore del Prosecco inviato dall'Italia a Bruxelles e la Commissione che, a seguire, dovrà decidere se dare il via libera al nome Prosek per un vino passito con una produzione limitata e molto diverso dalle bollicine made in Italy. «È necessario andare in Europa tutti con la stessa voce- avverte Centinaio- perché se cediamo su questa vicenda viene meno l'intero castello di denominazione europea con rischi concreti non solo per le eccellenze italiane ma anche francesi e spagnole. A quel punto, chi potrebbe evita-



Stefano Patuanelli, ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali

re che il prosciutto Pata Negra venga prodotto in Ungheria?». Un grido d'allarme a cui si associa anche Confagricoltura, impegnandosi a rilanciare la resistenza su questo fronte anche attraverso l'azione corale promossa dal coordinamento Agrinsieme. «Non è ammissibile- tuona il presidente Massimiliano Giansanti- che una filiera così trainante per il nostro export venga danneggiata per protegge-

25 mln

Fondi stanziati
Risorse da destinare alla promozione del vino italiano all'estero

re un prodotto che nulla ha a che vedere con il Prosecco italiano. In gioco c'è il lavoro di chi garantisce la qualità delle Dop e Igp, quindi supporteremo ogni strategia volta a far sì che la domanda della Croazia venga respinta». Tra le più efficaci c'è sicuramente quella della promozione, tema sul quale le associazioni di rappresentanza della filiera chiedono però di vigilare in ambito europeo, dove il budget destinato a questo genere di attività sembra sacrificare i prodotti vitivinicoli. A livello nazionale in compenso, si va verso una maggiore concertazione fra ministero e categoria: «Abbiamo stanziato 25 milioni- conclude Centinaio- per la promozione del vino italiano all'estero. Ora dovremo lavorare in sintonia con gli attori del settore per concordare insieme i mercati emergenti sui quali puntare».

■ **Giacomo Govoni**

Più verde grazie agli ecoschemi, attenta ai cambiamenti climatici e alle buone pratiche rurali e ben bilanciata da una serie di misure economiche per rendere più solido e competitivo il nostro sistema agricolo. Avrà questa fisionomia il nuovo testo di riforma della Pac 2023-2027 che a fine anno ha incassato l'approvazione dei suoi tre regolamenti base: i piani strategici, l'organizzazione comune di mercato e il regolamento orizzontale. Un passaggio chiave, ricordato a dicembre in apertura del ComAgri Report 2021 da Paolo De Castro, coordinatore del Gruppo S&D alla commissione Agricoltura del Parlamento Ue, che sancisce l'intesa raggiunta prima di tutto sulla consistenza del "portafoglio comunitario" a supporto dei quasi 7 milioni di aziende agricole europee, pari a 386,6 miliardi di euro. «Per il settennio 2021-2027-spiega De Castro- abbiamo chiuso un budget che, tenendo conto del Next Generation Eu per l'agricoltura e del co-finanziamento, ha solo il 2,2 per cento di risorse in meno del 2014-2020. La Pac si conferma pertanto l'architettura normativa che unisce in modo indissolubile produttori e consumatori, con un'adeguata dotazione finanziaria finalizzata a sostenere i redditi, tutelare l'ambiente e, per la prima volta nella sua storia, salvaguardare i diritti dei lavoratori».

NIENTE PAC A CHI NON RISPETTA LE REGOLE SUL LAVORO

Novità di rilievo della nuova Pac, che entrerà in vigore dal 1 gennaio 2023 estendendo fino al giorno prima la validità dell'attuale quadro regolamentare, è infatti il principio della condizionalità sociale, secondo un meccanismo che vincola la piena ricezione dei pagamenti al ri-

Etica e sostenibilità

Sono gli attributi di cui dovranno dotarsi i sistemi rurali europei per beneficiare a pieno dei fondi Pac e porre un argine contro l'insicurezza alimentare. Con un occhio alle pratiche sleali che interessano soprattutto il made in Italy



petto dei diritti dei lavoratori agricoli. «È una norma etica che non comporta burocrazia-sottolinea De Castro- e che aspettavamo da tanti anni per evitare distorsioni di concorrenza tra gli agricoltori che rispettano le regole e quelli che non le rispettano. È un fatto straordinario poter dire che chi non rispetta le regole sul lavoro non percepisce premi Pac». Altro terreno da tenere sotto massima sorve-

glianza soprattutto a difesa dell'agroalimentare made in Italy è quello dell'etichettatura di qualità, che di questi tempi vede nel Nutriscore il nemico numero uno da fronteggiare. «Il Nutriscore è un'idea francese e noi la stiamo combattendo- sostiene De Castro- perché nessun gruppo distributivo può imporre in modo unilaterale un sistema di etichettatura nutrizionale finché non ci sarà una legge europea a renderlo obbligatorio. Anzi, rientra tra le pratiche sleali che un'impresa italiana può denunciare all'autorità». Pratiche peraltro bollate con il disco rosso da un apposito Decreto legislativo in vigore dal 15 dicembre che, in attuazione della direttiva europea, ne vieta 27 nei rapporti commerciali della filiera agroalimentare. «Ancora non abbiamo la percezione- afferma il ministro del Mipaaf Stefano Patuanelli- di quanto importante sarà nei prossimi anni questa norma. Uno strumento rivoluzionario per il comparto agroalimentare, indispensabile per bilanciare i rapporti di forza negli scambi commerciali, garantendo così un maggior equilibrio tra gli agricoltori, produttori e le aziende che possono essere danneggiate dalle pratiche non sostenibili».

AUMENTARE LA PRODUTTIVITÀ PUNTANDO SULL'INNOVAZIONE

Senza contare che un rapporto più equilibrato e trasparente tra gli operatori del primario sarebbe il viatico ideale per tro-

vare risposte coordinate a una domanda alimentare ulteriormente sollecitata dallo shock pandemico. Emergenza posta sotto i riflettori anche lo scorso settembre durante il G20 Agricoltura di Firenze, chiuso con la sottoscrizione congiunta di una Carta della sostenibilità nella quale i ministri coinvolti si sono impegnati a rinsaldare la cooperazione in materia di cibo, con l'obiettivo finale di raggiungere la fame zero. «In questa complicata partita- afferma De Castro- l'Unione europea dovrà per forza di cose giocare un ruolo da protagonista, perché solo tramite una leadership fondata sull'esempio l'Ue potrà contribuire a raggiungere i target di sviluppo sostenibile fissati dall'Onu al 2030». Tre le dimensioni di sostenibilità che circoscrivono il perimetro nel quale confluiranno gli sforzi dei membri del G20 per ridurre l'insicurezza alimentare, di cui ancora soffre un quarto della popolazione mondiale: economica,



Paolo De Castro, coordinatore del Gruppo S&D alla commissione Agricoltura del Parlamento Ue

sociale e ambientale. Ricondotte però a un denominatore comune dall'europarlamentare, che fissa la precondizione essenziale affinché l'aumento della produttività possa compiersi nel segno della transizione ecologica. «Un'agricoltura sostenibile-conclude De Castro- non è praticabile senza innovazione. E per cogliere al massimo le opportunità che derivano dal progresso scientifico, la chiave è trasferire a tutti noi consumatori una visione diversa. Spiegando come strumenti quali le nuove biotecnologie sostenibili o l'agricoltura di precisione possano essere il fulcro di una vera e propria rivoluzione, nel rispetto dell'ambiente e delle nostre tradizioni».

■ **Giacomo Govoni**



IL VALORE DELL'INNOVAZIONE

Strumenti quali le nuove biotecnologie sostenibili o l'agricoltura di precisione possano essere il fulcro di una vera e propria rivoluzione, nel rispetto dell'ambiente e delle nostre tradizioni

Climatizzazione mobile

Masi Conditioners da oltre 20 anni produce sistemi di climatizzazione, condizionamento e riscaldamento per cabine di macchine operatrici. Ne parla la titolare Paola Masi

Giugno 2001, Molinella. Due ragazzi rilevano una vecchia attività di elettrauto in un momento difficile per l'economia italiana. Stefano e Paola Masi non si fanno abbattere dalle circostanze esterne e con determinazione danno vita alla loro nuova attività, che in poco tempo diventa una realtà ben strutturata e competitiva. La ricerca costante di nuove soluzioni, l'ascolto dei clienti, l'attenzione alle nuove tendenze di mercato fanno della Masi Conditioners un partner sicuro e affidabile. Oggi l'azienda è una realtà solida che conta 14 addetti. Conosciuta su tutto il territorio nazionale, con l'export che si dirige verso Austria, Polonia, Francia, Germania, Canada e Spagna. «Il fatturato globale 2020 ha sfiorato i tre milioni - racconta la titolare Paola Masi -, il 30 per cento (contro il 17 per cento del 2019) dei quali generati oltre confine. Le voci ricerca e sviluppo negli ultimi anni hanno toccato quota 10 per cento dei ricavi, destinati al reparto logistico, alla nuova sala climatica e a un nuovo software gestionale».

Qual è il vostro core business?

«La forza dell'azienda è nella progettazione di sistemi di condizionamento, climatizzazione e riscaldamento per mezzi da lavoro, che difficilmente si possono standardizzare. Proponiamo e realizziamo, infatti, prodotti mirati e innovativi, tenendo conto della diversità di ogni macchina, della tipologia della cabina e delle richieste del cliente. Oltre a climatizzatori e condizionatori per carrelli elevatori, forniamo una vasta gamma di Kit climatizzatori, condizionatori e riscaldatori per l'after-market con ampia disponibilità anche per macchine datate sprovviste di climatizzatore. È disponibile inoltre un'ampia gamma di accessori pienamente compatibili e duraturi nel tempo. Prodotti specifici per ogni brand e modello tra i più diffusi sul mercato».

Quali sono i vantaggi del nuovo stabilimento?

«Dopo anni di costante impegno, sviluppo



e investimenti in nuove tecnologie, l'azienda anni fa si è trasferita nel nuovo stabilimento. Questo ci ha permesso di avere una più efficace qualità del lavoro e una logistica all'altezza dell'incremento della clientela. Con ampi spazi dedicati, abbiamo consolidato il contatto con i clienti, con cui siamo in grado di creare rapporti di consulenza per progettare, presso la nostra sede, sistemi di climatizzazione personalizzati, con un know-how esclusivamente italiano, alti standard qualitativi e massima flessibilità».

Quali certificazioni vanta la vostra azienda?

«L'azienda è certificata nel sistema integrato Din En Iso 9001:2018: un gruppo di lavoro organizzato per processi, capace di gestire sia le grandi produzioni in serie che i piccoli lotti, dove ogni figura aziendale è messa in condizione di ottimizzare le proprie capacità. Ogni componente utilizzato per la produzione dei kit Masi Conditioners (siano essi destinati al primo impianto, che forniti in after-market), è frutto di una costante ricerca, innovazione e attività di controllo qualità con l'obiettivo di un mi-

glioramento continuo».

Cosa rappresenta la marcatura Ce per i vostri prodotti?

«La marcatura Ce dei propri prodotti è un ulteriore e importante valore aggiunto che disciplina l'intero ciclo di vita, dalla sua realizzazione fino all'immissione sul mercato di ogni singolo componente. Sono, principalmente, due le tipologie di attività: quello "after-market", che copre circa l'80 dei trattori attualmente in commercio. I kit vengono prodotti e assemblati in azienda, personalizzati e poi messi in commercio per rivenditori e officine che hanno già una macchina finita, ma che

Paola e Stefano Masi, titolari della Masi Conditioners. L'azienda ha sede a Molinella (Bo)
www.masicconditioners.com



l'hanno acquistata senza condizionatore, riscaldatore o climatizzatore. Il secondo ambito di azione riguarda il "primo equipaggiamento", Oem (Original Equipment Manufacturer) dove Masi Conditioners, a fianco dei costruttori delle macchine, concepisce il primo prototipo e, una volta approvato lo industrializza; ne vengono prodotti circa 350 al mese per costruttori che li inseriscono in catene di montaggio, una mole di 3.800 all'anno».

Quali sono i progetti futuri su cui l'azienda sta lavorando?

«I progetti futuri sono ambiziosi. Gli ulti-



SISTEMI CUSTOMIZZATI

Proponiamo e realizziamo, infatti, prodotti mirati e innovativi, tenendo conto della diversità di ogni macchina, della tipologia della cabina e delle richieste del cliente

mi anni che abbiamo vissuto non hanno tolto la speranza di crescita e siamo sicuri che arriveranno nuove soddisfazioni. La pandemia ha bloccato diversi comparti del sistema economico, ma per fortuna il nostro ha resistito. Adesso si guarda avanti con dedizione e voglia di farsi valere. L'azienda ha in cantiere miglioramenti logistici e soprattutto nuove assunzioni, nonostante oggi sia difficile trovare ragazzi motivati e che sposino i valori di una realtà innovativa come la nostra. Ci piacerebbe, infatti, assumere risorse giovani, volenterose, che diano un grande contributo all'evoluzione aziendale».

■ **Ilaria Di Giuseppe**

MERCATO INTERNAZIONALE

La partecipazione alle grandi fiere per mostrare in Europa i risultati della Masi Conditioners contribuisce, anno dopo anno, alla crescita del fatturato e dei dipendenti. «I principali leader mondiali del settore montano kit Masi. Diversi i settori seguiti: dal comparto agricolo a quello edile, fino a quello ambientale e dei rifiuti. L'azienda è diventata una realtà consolidata grazie a un percorso fatto di ricerca tecnologica, informatizzazione delle procedure e giusti investimenti».

L'agromeccanica si veste da corsa

La sequenza continua di segni più inanelata l'anno scorso restituisce l'immagine di un settore che invece di piegarsi alla pandemia, ha premuto sull'acceleratore. E ora chiede una politica per la meccanizzazione per non rallentare

L'industria italiana delle macchine agricole saluterà il 2021 con un progresso complessivo intorno al 25 per cento e vistosi incrementi di fatturato per tutte le categorie di mezzi, componentistica inclusa. È quanto riferiscono le stime di FederUnacoma ricavate dall'indagine Barometro che la federazione ha elaborato sulla base delle immatricolazioni registrate dal Ministero dei trasporti nei primi nove mesi dell'anno scorso. Una fotografia che, nel mettere in fila una serie di segni più, denota «la grande capacità della meccanizzazione agricola di funzionare a prescindere da qualsiasi andamento di pandemia, economia e commercio internazionale» evidenzia non senza orgoglio il presidente Alessandro Malavolti.

PERFORMANCE ALLE STELLE PER MIETITREBBIE E SOLLEVATORI

Sugli scudi in particolare i trattori, protagonisti tra gennaio e settembre di una crescita del 43,8 per cento rispetto all'analogo periodo del 2020 a fronte di 18500 unità vendute, e le mietitrebbiatrici, in rialzo del 50,4 per cento. Bene anche le trattrici con pianale, che con 497 unità vendute migliorano del 18,9 per cento le performance di dodici mesi fa, e i rimorchi (+27,3 per cento, con 7459 unità). Ma la "copertina" dei primi tre trimestri 2021 spetta ai sollevatori telescopici agricoli, che con 1156 mezzi venduti nei nove mesi segnano un exploit del 78,4 per cento. «Percentuali d'incremento così consistenti - osserva Malavolti - sono dovute in parte al recupero rispetto alla crisi dell'anno Covid 2020, ma dipendono soprattutto dal successo degli incentivi fiscali per le macchine agricole 4.0, e dalla necessità da parte delle imprese agricole di potenziare le proprie dotazioni tecnologiche per rispondere alle nuove sfide del mercato». Una di queste mira allo sviluppo di best practice sostenibili di preservazione del terreno anche in un'ottica di contenimento di consumo del suolo, sulle quali la filiera agromeccanica italiana occupa una posizione apicale nel panorama europeo. «Per proseguire lungo questa strada e rilanciare i costruttori italiani sui mercati esteri però - segnala Malavolti - è necessario prima sciogliere alcuni nodi che rischiano di frenare la marcia». Il più "caldo" si lega all'escalation dei costi dell'energia, delle materie prime plastiche e ferrose, ma anche dei trasporti e della logistica. E se è ragionevole immaginare che nel 2022 qualcosa si attenuerà, altri in compenso potrebbero



+43,8%

Trattori

Crescita vendite registrata tra gennaio e settembre 2021 rispetto all'analogo periodo del 2020

persino peggiorare e incidere negativamente sulle economie aziendali. «Come industriali - afferma il presidente di FederUnacoma - possiamo stimolare in sede politica una correzione degli attuali assetti commerciali con i Paesi fornitori e sostenere un rilancio rapido dei poli siderurgici italiani.



Sul piano organizzativo dovremo promuovere formule cooperative che consentano, ad esempio, l'acquisto collettivo delle materie prime così da spuntare tariffe e condizioni logistiche migliori».

MOTHER REGULATION, PNRR E FONDI PSR I TRE FRONTI CHIAVE

Altro punto critico tipicamente italiano riguarda i redditi agricoli che, per via di una dimensione aziendale media di 12 ettari contro i 60 di Germania e Francia, scoraggiano alla radice la pianificazione di investimenti ed economie di scala. «L'aspetto più preoccupante lo coglie Eurostat - segnala Malavolti - che nel proprio nel 2020, anno di performance eccezionali per l'agricoltura mon-

diale, rileva un calo dei nostri redditi del 4,9 per cento, a fronte di una contrazione media europea dell'1,5 per cento. È dunque fondamentale che i due importanti strumenti finanziari in dotazione al nostro Paese, Pac e Pnrr, vengano impiegati per invertire questa tendenza, altrimenti tra qualche generazione avremo un'agricoltura più povera». Ora invece che la domanda globale è salita da 1 milione e 936 mila unità vendute nel 2015 ai 2 milioni e 196 mila di fine 2020 e che l'export delle macchine operatrici made in Italy ha superato i 2 miliardi di euro nei primi sei mesi del 2021, il momento è propizio per far compiere alla community italiana della meccanica agricola un ulteriore step di competitività. «Grazie al valore sempre più strategico dell'agricoltura nell'ambito della sicurezza alimentare, dell'ambiente e della gestione delle risorse naturali - spiega Malavolti - la meccanica agricola è in una fase molto dinamica. Tuttavia, a livello mondiale, l'innovazione in agri-



Alessandro Malavolti, presidente di FederUnacoma

coltura non può essere affidata unicamente all'evoluzione del mercato e quindi mai come oggi c'è bisogno di una politica per la meccanizzazione. Tre i fronti importanti su cui interagiranno con le istituzioni nei prossimi anni: quello europeo con i vari dossier normativi tra cui la Mother Regulation, l'attuazione del Pnrr a livello nazionale e quello regionale con la gestione dei fondi Psr». Quarto e ultimo driver da valorizzare è infine quello delle fiere, quali vetrine d'elezione per promuovere le novità di prodotto e le tecnologie d'avanguardia. Cominciando da Eima, rassegna bolognese che a novembre ha chiuso l'edizione della ripartenza con un bilancio di visitatori doppio rispetto a quanto atteso alla vigilia.

■ Giacomo Govoni

Alta affidabilità e bassi scarti di produzione

Da piccola officina a importante realtà industriale, la Carlotti G. & C. lavora a stretto contatto con gli agricoltori per fornire loro macchine performanti e dal funzionamento non aggressivo, specializzate nella raccolta di patate dolci. Ne parliamo con Giampaolo Carlotti, titolare dell'azienda

Con l'evolversi degli stili alimentari, inoltre, anche le tecniche di raccolta continuano ad evolversi, specialmente per quanto riguarda le patate e le cipolle soggette a un'attenta analisi qualitativa. In questa direzione, l'azienda Carlotti G. & C. realizza e produce macchine agricole capaci di rispondere alle crescenti esigenze degli agricoltori attraverso un sofisticato sistema di raccolta che garantisce l'integrità del prodotto finale, sviluppando macchine dal funzionamento non aggressivo, particolarmente adatte alla raccolta di prodotti teneri.

«Ormai da oltre 50 anni – racconta il titolare Giampaolo Carlotti –, la nostra azienda produce e realizza scavapatate per diverse tipologie di prodotto. In tutti questi anni ci ha sempre guidato il desiderio di offrire macchine dedicate alla rac-



L'EVOLUZIONE

Negli anni abbiamo progettato modelli sempre più performanti, al fine di ottimizzare e agevolare il lavoro di agricoltori di tutto il mondo

colta per piccole e medie estensioni, con la massima attenzione alla salvaguardia del prodotto. Nel corso degli anni, infatti,

abbiamo sempre fatto particolare attenzione alla progettazione di modelli sempre più performanti, al fine di ottimizzare e agevolare il lavoro di agricoltori di tutto il mondo».

Fondata nel 1956 tra le pianure bolognesi, grazie alle sue macchine automatiche e semi automatiche, la Carlotti G. & C. è una realtà leader, da sempre sinonimo di competenza e qualità.

«Il nostro obiettivo – continua Giampaolo Carlotti –, è quello di garantire la qualità del prodotto fresco, pur mantenendo un'elevata produttività. La nostra macchina GREEN 1450/XL a 2 file, ad esempio, è specializzata per lo scavo e la raccolta delicata delle patate dolci americane e permette all'agricoltore di ottimizzare le proprie coltivazioni, riducendo lo scarto delle proprie produzioni al 4 per cento, grazie a un maggiore controllo sulla qualità del prodotto. La macchina, completamente idraulica e dalla facile manutenzione, opera sia con un campo di lavoro di 1,5 metri, sia su monofile, raccogliendo le impurità del prodotto che verrà poi ripulito dagli operatori e depositato in una sezione dedicata laterale. L'eccezionale inclinazione dell'elevatore posteriore evita che la caduta dal nastro di scarico ai bins sia troppo elevata, evitando così di danneggiare il prodotto. Inoltre, su richiesta, la macchina può anche essere corredata con un apparato

per lo scavo e la raccolta di patate e cipolle tradizionali».

Oltre alla rivoluzionaria GREEN 1450/XL, l'azienda ha introdotto nel mercato due modelli appartenenti alla serie Spring dalle innovative performance, che si distinguono per il loro delicato processo automatico di scavo e di raccolta.

«La scava/raccogli patate SPRING 650/8 a 1 fila – aggiunge Giampaolo Carlotti – è una macchina unica e versatile, progettata per operare su qualsiasi tipo di terreno. Il suo funzionamento reversibile, infatti, permette una raccolta sia automatica, su terreni sciolti, che semi-automatica, su terreni argillosi o sassosi. Dotate di sistemi di separazione del terreno non aggressivi, trasmissione idraulica indipendente dal trattore, ruote sterzanti, regolazione indipendente della velocità per un facile scarico del prodotto, un altro nostro fiore all'occhiello è la scava/raccogli patate automatica SPRING ALX-RH, che garantisce una raccolta automatizzata eccellente per coltivazioni medio-piccole. Questa macchina è dotata di un sistema di pulizia del prodotto il cui processo inizia con l'eliminazione del fogliame attraverso il nastro defogliatore e culmina con il passaggio del prodotto su nastro a rullo e rulli rotanti».

Con una costante ricerca di affidabilità e innovazione, la Carlotti G. & C. mette la propria conoscenza del mercato al servizio di agricoltori che desiderano anche una consulenza in termini di sistema di semina, rincalzatura e tutto quello che concerne la mono coltivazione, accogliendo le sfide della modernità in maniera proattiva e pionieristica, per un ritorno alla qualità apprezzato anche oltre i confini nazionali.

«La nostra rete commerciale in continua evoluzione – conclude Giampaolo Carlotti – oggi copre non solo l'intero territorio italiano ma ha conquistato anche diversi paesi europei quali Francia, Spagna, Portogallo, Germania, Austria, Svizzera, Ungheria, Romania, Bulgaria, Grecia, Malta, Croazia, ed extraeuropei, come Tunisia, Marocco, Canada, Australia e India. Poiché è diffusa la consapevolezza di come non sia più necessario fare una grande produzione, ma sia sufficiente farne meno, con una macchina più idonea».

■ **Andrea Mazzoli**

Carlotti G. & C. si trova a Budrio (Bo)
www.carlotti-g.it



MECCANICA SEMPLICE MA EFFICACE

Con sede a Budrio, in provincia di Bologna, l'azienda Carlotti G. & C. progetta e realizza macchine agricole specializzate nella raccolta di patate e cipolle per imprese fino ai 20 ettari, con particolare attenzione alla salvaguardia del prodotto. Grazie a un continuo perfezionamento di una meccanizzazione semplice, non aggressiva e affidabile, l'azienda ha inserito nel mercato diversi macchinari di successo, tra cui la Green 1450 XL, specializzata sulla delicatissima raccolta delle patate dolci, ortaggio sempre più diffuso in Italia e che necessita di una particolare cura proprio in virtù della sua tenerezza. Grazie alla capacità di ridurre la percentuale di prodotto non idoneo e ottimizzando così le coltivazioni, l'azienda ha conquistato la fiducia degli agricoltori di tutto il mondo.

L' aumento generalizzato dei contagi legato alla variante Omicron costringe Veronafiere a far slittare Fieragricola dalla programmata data di gennaio. La biennale rassegna internazionale di agricoltura si terrà, infatti, dal 2 al 5 marzo. Il focus resta su soluzioni pratiche e chiavi di lettura dei grandi cambiamenti in atto nel settore primario, nel segno della trasformazione ecologica e digitale, della riduzione di sprechi e ed emissioni ambientali, food security e food safety. La rassegna esamina le nuove frontiere dell'agricoltura che richiedono innanzitutto un nuovo paradigma culturale nella cornice definita dalle politiche mondiali sul clima, dal Green deal europeo e dalla riforma della Politica agricola comune (Pac) 2021-2027, che entrerà in vigore a partire dal 1 gennaio 2023 prefiggendosi obiettivi ambiziosi, primo dei quali quello di garantire un reddito equo agli agricoltori.

IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA E LA POLITICA AGRICOLA COMUNE

Fieragricola celebrerà non a caso i primi sessant'anni di Politica agricola comune con un summit internazionale in programma a Verona alla vigilia della 115esima edizione. «La Pac è stato il primo vero collante dell'Europa, quando la principale priorità all'epoca era ancora garantire l'accesso al cibo alla popolazione», ha commentato il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese. «Fieragricola è stata testimone insieme agli agricoltori della sua evoluzione e, con le istituzioni e il mondo agricolo, desideriamo avviare un confronto sul futuro dell'agricoltura stessa, promuovendo una vision al 2050

Grandi cambiamenti in atto

La 115esima edizione della rassegna veronese dell'agricoltura cercherà di offrire una nuova visione, ampliando l'offerta espositiva a digitalizzazione e agroenergie. Convegni e dibattiti affronteranno le sfide del settore, senza dimenticare formazione e business

zione che mostra verso l'agricoltura e la ruralità è rimasto quello dei padri costituenti dell'Europa post-bellica e proprio per questo da Fieragricola vogliamo lanciare uno sguardo sull'agricoltura del futuro».

IL FORMAT TRASVERSALE DI FIERAGRICOLA

Confermate le aree tematiche della manifestazione. Il cuore della fiera è rappresentato da meccanica e zootecnia. Non può mancare, infatti, la vetrina per le tecnologie di allevamento, dai prodotti per la nutrizione e la salute animale alla genetica, dalla strumentazione veterinaria alle novità per stalle sempre più all'avanguardia in avicoltura, bovinicoltura e suinicoltura. Nello spazio dedicato alle più recenti innovazioni tecnologiche meccaniche si fa strada l'agricoltura 4.0, che solo in Italia vale circa 540 milioni di euro (dato 2020, +20 per cento sul 2019). Anche alle produzioni ad alto valore aggiunto come vigneto e frutteto è dedicata un'area specifica, con tutte le novità relative a macchine, mezzi e attrezzature che contribuiscono allo svilup-



IL CUORE DELLA FIERA

È rappresentato da meccanica e zootecnia. Tra nuove tecnologie meccaniche per l'agricoltura 4.0 e innovazione per l'allevamento, la nutrizione e la strumentazione veterinaria



e confermando così la centralità della rassegna e il ruolo della Fiera di Verona per questo settore che rappresenta la politica europea meglio di ogni altro. Siamo inoltre consapevoli che oggi alcune esigenze sono mutate, la popolazione mondiale sta crescendo, l'agricoltura è sempre più verde e la sicurezza alimentare resta un punto fondamentale sul quale impegnarsi con l'aiuto di innovazioni tecnologiche sempre più performanti. Allo stesso tempo, abbiamo visto che lo spirito della Pac e l'atten-

po dell'agricoltura di precisione e quindi alla competitività delle imprese specializzate. Tra gli obiettivi della sostenibilità ambientale nel settore primario c'è quello di ridurre progressivamente l'uso della chimica, garantendo comunque produzioni eccellenti. Fieragricola aggiornerà su sementi, fertilizzanti, agrofarmaci e prodotti più recenti come biostimolanti, bioinoculanti e soluzioni per l'agricoltura integrata e l'impollinazione. Due le novità ad alto tasso di innovazione: il salone dell'agricol-

tura digitale, in collaborazione con Image Line, e il salone delle agroenergie. Gli operatori del settore sono sempre più consapevoli delle opportunità offerte dal digitale: sistemi per la mappatura di terreni e colture, sensori, droni, soluzioni IoT, software gestionali e strumenti per l'interconnessione dei macchinari e dei mezzi agricoli. L'agricoltura digitale riduce le emissioni, oltre a favorire l'uso razionale delle risorse, la trasparenza nei processi produttivi e la possibilità di certificare ogni passaggio lungo la filiera. Accanto all'offerta espositiva, la fiera intende orientare gli addetti ai lavori nella scelta delle soluzioni più idonee per i diversi modelli produttivi, anche attraverso incontri, convegni e approfondimenti rivolti alla formazione degli utenti.

LE OPPORTUNITÀ DELL'AGROVOLTAICO

Da un lato fonte di reddito multifunzionale, dall'altro sostegno all'economia circolare e alla transizione ecologica, le agroenergie saranno protagoniste di Fieragricola. In parti-

colare, la rassegna si concentrerà su due segmenti che negli anni hanno saputo meglio adattarsi alle esigenze delle imprese agricole italiane: il biogas e il biometano, fronte avanzato nella valorizzazione dei reflui zootecnici e degli scarti agricoli, e l'agro-voltaico. Con 2,6 miliardi di euro stanziati all'interno del Pnrr, suddivisi in due distinte misure a sostegno del Parco Agrisolare (1,5 miliardi) e dello Sviluppo agrovoltaico (1,1 miliardi), il mondo agricolo è chiamato a coniugare il doppio ruolo di produttore di cibo e di energia. Il salto in avanti da compiere, anche questa volta, dovrà essere di natura culturale. «Il potenziale per gli agricoltori è notevole e i benefici per le imprese agricole possono essere sintetizzate in ambiente controllato per l'ecologia; energia per sistemi di raffreddamento e riscaldamento; protezione da pioggia, grandine, vento; introito economico, gestione e controllo idrico; migliorata qualità del suolo; riduzione dell'uso di plastiche; resilienza al cambiamento climatico», sintetizza Alessandra Scognamiglio, coordinatrice del gruppo di lavoro Enea sull'agrovoltaico sostenibile. ■ **Francesca Druidi**

Gli agrotessili che ottimizzano le colture

Con una lunga esperienza nella realizzazione di tessuti e reti ad uso agricolo, Arrigoni è un punto di riferimento per l'offerta di soluzioni rivoluzionarie, capaci di sfruttare il potenziale delle colture in maniera naturale e sostenibile. Ne parliamo con l'amministratore delegato Paolo Arrigoni

Studiare soluzioni capaci di rendere l'agricoltura più efficace e più produttiva, nel pieno rispetto del pianeta e della salute umana. A questa esigenza risponde l'azienda Arrigoni Spa, con i suoi innovativi sistemi agrotessili, che permettono di migliorare le pratiche agronomiche e ottimizzare la produttività della superficie di terra coltivabile.

«L'obiettivo della nostra ricerca – racconta l'amministratore delegato Paolo Arrigoni – è offrire soluzioni capaci di nutrire in maniera sostenibile una popolazione crescente sia come numero, sia come esigenze. Per fare questo, abbiamo messo al centro della nostra attività di business il rispetto della terra, il rispetto dell'ambiente, e la possibilità di offrire a parità di superficie coltivata un quantitativo superiore di frutta e verdura senza ricorrere, o comunque ricorrendo in maniera molto limitata, all'uso di agrofarmaci».



Arrigoni Spa si trova a Uggiate Trevano (Co) - www.arrigoni.it

Con una lunga esperienza nella realizzazione di tessuti in polietilene, Arrigoni

è un'azienda leader a livello mondiale, che dal 1959 ha specializzato la propria esperienza manifatturiera nel settore agricolo, realizzando inizialmente reti antigrandine fino a diventare il leader europeo delle soluzioni agrotessili innovative per cibo sano e il controllo climatico. «È possibile individuare tre differenti vie di agricoltura – continua Paolo Arrigoni –. La prima è quella tradizionale in pieno campo, dove il raccolto beneficia del rapporto con l'ambiente esterno, acqua, sole, vento, dove tuttavia i fenome-

ni meteorologici e gli aggressori esterni potrebbero ridurre in un modo sostanziale la quantità prodotta. La seconda via è quella dell'agricoltura sotto plastica, sotto tunnel, che dà sì la certezza del raccolto ma priva di una serie di caratteristiche la frutta e la verdura che possono andare a influire sul sapore e sul gusto. Inoltre, la pianta sotto coltura totalmente protetta ha un bisogno molto importante di agrofarmaci, per cui diventa in qualche modo anche meno salubre. La nostra via, invece, supera le due precedenti per un modo sostenibile, naturale e dunque dal grande valore etico. Proponiamo infatti delle

House of Netting che sono delle strutture a sostegno dei nostri agrotessili. Gli agrotessili sono concepiti intorno alla pianta e alla coltura e hanno come scopo quello di rendere la vita della pianta più salubre, riducendo la temperatura, ottimizzando la diffusione della luce, impedendo l'ingresso agli insetti nocivi ma consentendo comunque un passaggio d'aria e una comunicazione con l'ambiente esterno. È l'ambiente esterno, infatti, che caratterizza il gusto e la presenza di polifenoli. Tutta una serie di prove che abbiamo portato avanti con università e con aziende agricole smart, del resto, dimostrano che opportunamente protetta, una coltura può ridurre fino all'80 per cento la necessità di agrofarmaci e al 50 per cento quella di fabbisogno idrico».

Con una distribuzione in oltre 72 paesi, Arrigoni promuove un'attenzione particolare al tema della sostenibilità ambientale, a favore di una maggiore armonia tra colture e ambiente esterno, per una produzione non solo più salubre ma anche migliore. «I nostri agrotessili innovativi – aggiunge Paolo Arrigoni – consentono il miglioramento del microclima colturale e allo stesso tempo proteggono le piante dalle avversità atmosferiche e dagli attacchi di insetti, favorendone una crescita più sana e più forte, dal momento che non devono difendersi dalle avversità climatiche e possono così investire le loro energie nel produrre, nel fruttificare, incrementando la salubrità e contribuendo ad un'agricoltura moderna e sostenibile».

La gente, nei secoli, ha modificato l'ambiente naturale, Arrigoni lo ha migliorato mediante innovativi schermi agrotessili che consentono alla pianta di "dialogare" e rapportarsi con il "territorio", incrementano il rendimento delle colture e la loro qualità senza per questo richiedere un maggiore impiego di prodotti chimici. L'utilizzo degli agrotessili è dunque



UNA RIVOLUZIONE ETICA

L'impiego degli agrotessili prodotti da Arrigoni migliora la resa delle colture così che, a parità di superfici coltivate, è possibile nutrire un maggior numero di persone. Proprio per questo l'attività di Arrigoni Spa ha anche un importante valore etico e contribuisce positivamente al raggiungimento di alcuni tra i più importanti obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite, finalmente recepiti dall'Unione europea con la strategia F2F From Farm To Fork. Gli agrotessili Arrigoni consentono alle piante di rapportarsi con l'ambiente esterno, assorbendo la forza della natura e godendo allo stesso tempo della protezione dagli eventi climatici estremi e dagli attacchi di insetti.

I VANTAGGI

Gli schermi agrotessili consentono alla pianta di "dialogare" con il "territorio", migliorano il rendimento delle colture e la loro qualità

utile, sostenibile e, per questo, etico. «Il cambiamento climatico – conclude Paolo Arrigoni –, è una sfida chiave in materia di sviluppo sostenibile. Il riscaldamento del clima terrestre sta provocando cambiamenti nel sistema climatico globale che minacciano la sopravvivenza di ampie fasce di popolazione. L'utilizzo intelligente degli agrotessili favorisce l'adattamento alle nuove minacce, fornendo protezione dai fenomeni estremi come tempeste di grandine e pioggia e assicurando la riduzione della temperatura e il controllo dell'eccessiva irradiazione».

■ **Andrea Mazzoli**

Concimi, spazio a prevenzione e personalizzazione

Con il dottor Marco Peruzzo di Agropadana New Life, il punto sulle risposte che il settore sta mettendo in campo rispetto alla crisi delle materie prime necessarie per la realizzazione di preparati per la fertilizzazione di colture e terreni agricoli

Sull'accaparramento, la disponibilità e i prezzi crescenti dei fertilizzanti si gioca, ormai da mesi, una partita che minaccia di avere contraccolpi importanti sul settore primario a livello globale. Pochi mesi fa, Confagricoltura ha lanciato l'allarme, invocando un'iniziativa in ambito europeo per far fronte a una situazione che non sarà di breve durata, a causa dello straordinario aumento del prezzo del gas e dei ripetuti annunci di tagli da parte delle principali imprese produttrici di fertilizzanti. Il comparto è in subbuglio, dunque, e anche gli operatori di settore come Marco Peruzzo di Agropadana New Life Srl, hanno già messo in campo strategie di reazione.

«Mentre fino a qualche tempo fa si adottavano prassi già rodiate di concimazione sui terreni – spiega – oggi, in risposta alle criticità del settore, per ottimizzare l'impiego delle materie prime, sono aumentate le consulenze, le nostre proposte di soluzioni personalizzate e soprattutto l'impiego di misure preventive volte a far fronte alle nuove esigenze derivate soprattutto dal cambiamento climatico e a evitare lo stress della pianta favorendo così il suo equilibrio e le sue naturali funzioni biologiche».

Agropadana New Life Srl è un'azienda padovana specializzata nella produzione



di formulati per la concimazione utilizzando materie prime di qualità al fine di garantire elevati standard produttivi di purezza e solubilità dei propri prodotti. «Concimare è produrre, produrre è progredire» diceva il celebre chimico e ingegnere Giacomo Fauser e noi, facendo nostre queste parole – sottolinea Peruzzo – abbiamo fatto dell'innovazione la nostra missione. In un settore in continua evoluzione, è fondamentale offrire competenze aggiornate che permettano di ri-

Agropadana New Life si trova a Peraga di Vigonza (Pd) - www.agropadana.it

spondere in maniera efficace alle necessità di una clientela sempre più esigente e specializzata. Per questo motivo, i professionisti di Agropadana New Life sono sottoposti ad un processo di continuo sviluppo e aggiornamento delle proprie conoscenze tramite appositi corsi e all'esperienza diretta sul campo. Tutte le nostre formulazioni vengono accuratamente testate sulle colture a loro destinate prima della commercializzazione al fine di garantire l'efficacia dei prodotti».

Agropadana New Life offre un servizio

completo che include, oltre alla vendita dei propri formulati, assistenza e supporto tecnico basati sulle esigenze del cliente. Nello specifico, i professionisti dell'azienda guidano il cliente nella creazione di un piano di concimazione personalizzato con: un incontro preliminare a scopo conoscitivo per tracciare le strategie agronomiche; se richiesto l'esecuzione di diagnostica del terreno e/o fogliare; la realizzazione di un piano di concimazione che racchiuda le esigenze economiche e agronomiche del cliente. «I nostri tecnici accompagnano il cliente durante l'intero ciclo produttivo – aggiunge il ceo – garantendo periodici interventi sul campo mirati a verificare l'equilibrato apporto nutrizionale per un corretto sviluppo delle colture. La linea professionale Agropadana, pensata per una clientela sempre più esigente in termini di qualità e rendimento, offre una vasta gamma di soluzioni che assieme alla scrupolosità nella scelta delle materie prime e lo stretto contatto con la clientela, rendono i nostri prodotti la scelta ideale alle molteplici necessità che si vengono a creare nel susseguirsi dei vari periodi fenologici.

Concimi a base di microelementi, di alghe, di mesoelementi, concimi liquidi, organici e organo minerali, prodotti ad azione biostimolante, concimi in polvere fogliare e fertirriganti sono alcune delle macro referenze del catalogo che si completa con la linea per l'agricoltura biologica e per la cura del giardino».

■ **Alessia Cotroneo**

DOSARE LE MATERIE PRIME

A questo scopo, aumentano le consulenze personalizzate e le soluzioni preventive su piante e terreni agricoli



LA LINEA OPTIMA

Con la linea Optima, Agropadana New Life propone prodotti di sua esclusiva formulazione sia per agricoltura professionale che biologica, pensati per l'intervento qualitativo sul terreno e la pianta, al fine di prevenirne lo stress e favorire il mantenimento delle funzioni biologiche. Ecco qualche esempio: «A-Gelo – si legge nel catalogo dell'azienda – aumenta nella pianta la soglia di congelamento, permettendo alle colture di sopportare importanti escursioni termiche e basse temperature. Fos-Nutren è un bioformulato che favorisce l'ingrossamento dei frutti nel rispetto delle caratteristiche genetiche delle colture, ottimizzando la produzione. STARTER: un biopromotore della ripresa e vegetativa e dello sviluppo floreale particolarmente efficace contro le situazioni di stress che evita arresti di crescita nelle prime fasi e favorisce una ripresa vegetativa omogenea. METILENE è un anticipatore della maturazione che non altera le qualità commerciali delle colture trattate. FIT40 un prodotto di nuova generazione a base di calcio formiato a elevata miscibilità che previene le fisiopatie derivanti dal mancato assorbimento di Calcio e favorisce l'incremento di sostanza secca».

Tra pensiero green e costante ricerca

Enrico Boscolo Sassariolo, chief marketing officer di Agribios Italiana, ci mostra un modo nuovo di pensare l'agricoltura, che abbia come faro l'ecosostenibilità

Se è vero che il futuro è il ritorno alla terra, è assolutamente necessario che questo avvenga con un approccio innovativo e "tecnologico", per fare parecchi passi in più rispetto ai nostri avi. «Agribios Italiana nasce nel 1973: da quasi cinquant'anni ci occupiamo della produzione e della commercializzazione di concimi organici e organominerali - racconta Enrico Boscolo Sassariolo, chief marketing officer -. Siamo un'azienda che garantisce la qualità dei propri prodotti grazie a uno sguardo ampio su tutta la filiera, dal reperimento e selezione delle materie prime fino alla loro trasformazione e confezionamento. Poter contare su un processo produttivo gestito in prima persona è uno dei nostri più importanti punti di forza, poiché forniamo qualità e riceviamo feedback continui che ci permettono di migliorare. La nostra mission è quella di offrire fertilizzanti che siano tecnologicamente e agronomicamente avanzati, che consentano ai nostri consumatori di ottenere ottime rese dal loro lavoro e raggiungere una redditività importante. Vogliamo fare questo, fornendo dei prodotti non solo efficaci ed efficienti ma che abbiano anche un impatto sostenibile sulle colture: sono dei prodotti in gran parte di origine naturale, con materie prime altamente selezionate per essere poco invadenti per l'ecosistema. Quindi, buona redditività e salvaguardia per l'ambiente».

Cosa significano per voi ecosostenibilità e innovazione?

«Viviamo in un'epoca in cui la competizione tra aziende è molto alta, quindi l'innova-



Enrico Boscolo Sassariolo, chief marketing officer di Agribios Italiana di Limena (Pd)
www.agribiositaliana.it

zione è il primo strumento per potersi distinguere. Viviamo però anche in un periodo storico in cui le aziende si interrogano ogni giorno di più su quale sia il proprio impatto su mondo e sull'ecosistema. Noi stiamo portando avanti iniziative che operano su entrambi i fronti, cercando di fare sempre di più. Stiamo mirando a ridurre la nostra impronta ecologica, progettando un packaging sostenibile: abbiamo pensato un nuovo design delle nostre confezioni e abbiamo utilizzato il 60 per cento di plastica riciclata. Per quanto riguarda i prodotti, i nostri concimi ad alta efficienza consentono di ridurre le quantità da impiega-

zione. Il tutto nel rispetto delle direttive europee. Per quanto riguarda l'innovazione, va di pari passo alla nostra mission primaria green: la nostra è una ricerca continua per creare dei prodotti che coniughino al massimo efficienza e basso impatto ambientale. Ogni prodotto da noi studiato ha questo intento: dai concimi solidi, tipicamente pellettati organici e organominerali, a quelli liquidi, che completano i primi. Un approccio a tutto tondo a sostegno delle coltivazioni. I nostri clienti sono molto soddisfatti e si fidano della qualità dei nostri prodotti, tracciabili, trasparenti ed efficaci. L'innovazione prosegue anche attraverso azioni tattiche: avere il controllo su tutta la filiera ci dà un grosso vantaggio in termini di feedback e miglioramenti, abbiamo introdotto sul mercato concimi in micropellet, carpando le necessità dei nostri consumatori».

Come avete affrontato il periodo difficile della pandemia e quali sono le prospettive per il futuro?

«Gli ultimi due anni sono stati molto caotici. Il nostro settore ha risentito poco della pandemia, perché il cibo sulle tavole non poteva e non può mai mancare. Lo stato confusionale iniziale è stato però superato abbastanza presto anche grazie all'approccio umano che abbiamo con i nostri consumatori, posizionandoci come punto

FILIERA CONTROLLATA

Agribios Italiana segue tutta la filiera della produzione di concimi ecosostenibili, dalla selezione delle materie prime al confezionamento dei prodotti finali, ponendosi come azienda leader nel settore

re sul terreno: utilizziamo meno materie prime senza però intaccare l'effetto sulle colture. Lavoriamo affinché le piante assorbano meglio gli elementi nutritivi riducendo le unità fertilizzanti, permettendoci di non sovraccaricare i suoli con elementi additivi e ripristinando allo stesso tempo la fertilità dei terreni, per combattere fenomeni estremi come la desertifi-

di riferimento di stabilità. Nel 2021 siamo cresciuti circa del 20 per cento rispetto al 2020, quindi questo approccio ha pagato. Abbiamo cercato di costruire un rapporto di fiducia e di consulenza coi nostri consumatori. Relativamente al futuro, stiamo lavorando su diversi binari. Sono previsti degli investimenti importanti, come l'ampliamento del nostro stabilimento di Caneto sull'Oglio, in provincia di Mantova, dove realizziamo i grandi formati e i prodotti per l'agricoltura professionale. Abbiamo acquisito un nuovo capannone in provincia di Padova, dove produciamo gli articoli per la linea "Il Paese Verde". Contiamo di migliorare la nostra presenza digitale, con il rifacimento del sito web che sarà online a breve, per rimanere in contatto con fornitori e clienti vecchi e nuovi. Abbiamo riprogettato il nostro logo, per lavorare ancora meglio sul consolidamento della nostra identità e stiamo ripensando la grafica del nostro packaging, con una livrea riconoscibile e il più completa possibile, con tutte le informazioni su composizione del prodotto e utilizzo in quattro lingue». ■ **Elena Bonaccorso**

COLLABORAZIONI FONDAMENTALI

«Il dialogo con il mondo universitario - afferma Carlo Alberto Antoniazzi, dottore agronomo e direttore commerciale Agribios Italiana - è costante, poiché per noi è fondamentale in termini di ricerca e sviluppo. Riteniamo inoltre che la nostra rete di consulenza, su territorio nazionale ed estero, sia uno dei nostri aspetti più importanti, perché ci consente di avere il polso della situazione in termini di mercato. Ma c'è un'ulteriore collaborazione di cui andiamo fieri: per ogni rivenditore che inserisce nella propria offerta i prodotti del nostro marchio "Il Paese Verde", con cui serviamo il mercato di hobby farmer, appassionati del verde e di giardinaggio, planteremo un albero attraverso la piattaforma Treadom. Abbiamo portato avanti questa collaborazione nel 2021 e continueremo anche per tutto il 2022. Al momento la nostra "foresta aziendale" conta più di cento alberi piantati. Un piccolo passo di attenzione e sostegno al pianeta e al pensiero green».



Carlo Alberto Antoniazzi, dottore agronomo e direttore commerciale e Giovanni Ravagnan ceo di Agribios Italiana

La svolta del sovescio

Il dottor Vincenzo Boschetti, socio titolare e responsabile commerciale di Carla Import Sementi, racconta come fare fronte alla perdita di biodiversità e degrado del suolo, in modo da creare un sistema alimentare più sano e sostenibile

Per andare incontro a un futuro più sostenibile è bene guardare un po' indietro. Alla luce dei dibattiti internazionali sullo sfruttamento del Pianeta, l'antica pratica del sovescio assume una funzione di enorme valenza ecologica oltre che agronomica. «Tecnicamente il sovescio - spiega il dottor Vincenzo Boschetti, socio titolare e responsabi-

Carla Import Sementi si trova a Rovigo
www.carlasementi.it



le commerciale di Carla Import Sementi - è l'impianto di una coltura erbacea che, in prossimità della fioritura, viene trinciata e poi in-

corporata nel terreno. La massa verde verrà quindi attaccata da microrganismi che la trasformeranno in humus stabile e in elemen-

ti nutritivi subito disponibili per la coltura che seguirà».

I benefici non si fermano qui perché le colture da sovescio bloccano l'erosione dei suoli mitigando gli effetti della pioggia e del vento, controllano la diffusione di erbe infestanti e contrastano il dilavamento dell'azoto. Senza tralasciare il palese risparmio in termini di costi. Carla Import Sementi crede nella creazione di un sistema alimentare più sano e sostenibile. L'utilizzo del sovescio e di speciali inoculi batterici per il rilancio dell'attività microbiologica del terreno (i fertilizzanti speciali e promotori di crescita) diventano il fattore fondamentale per rispondere a questa finalità. «L'uso mirato del sovescio (cover crop) - puntualizza Boschetti - migliora la resa e la qualità della coltura principale mantenendo e migliorando la fertilità del suolo a lungo termine, mentre l'abbinamento con i fertilizzanti batterici esalta ulteriormente questi effetti benefici».

L'obiettivo di un'agricoltura sostenibile dal punto di vista ambientale ed economico è chiaro per Carla Import Sementi che oggi è importatrice esclusiva del marchio Strube per sementi di barbabietola da zucchero e girasole, di BASF per il seme di colza e di Delta Agrar per il seme di soia. Inoltre rappresenta la società PH Petersen, azienda leader in Europa per la produzione di sementi professionali per il sovescio specialistico e la società Monseu che fornisce i nuovi fertilizzanti a base di batteri specifici. ■ Emilia Barca

IL NOSTRO IMPEGNO PER UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Carla Import Sementi è una società commerciale che da 25 anni si occupa della vendita di sementi per l'agricoltura e di fertilizzanti speciali.

Si occupa inoltre, per conto della società Strube, dell'allestimento di campi sperimentali per la valutazione e lo sviluppo di nuove varietà di barbabietola da zucchero e di girasole.

Ha instaurato nel tempo rapporti di collaborazione con i più importanti Istituti e Società di ricerca in agricoltura in Italia, tra i quali BETA, l'Università di Pisa e l'Università di Padova, dove i suoi prodotti vengono testati in modo indipendente.

Organizza poi, per proprio conto, delle prove varietali dimostrative a pieno campo, in varie zone d'Italia, attraverso le quali gli agricoltori possono valutare direttamente la qualità dei prodotti commercializzati.



carlaimport
SEMENTI

Carla Import Sementi Srl

Via Porta Adige, 36/b - 45100 Rovigo - Tel. 0425 30014 - Fax 0425 30105 - info@carlasementi.it

www.carlasementi.it

Leader nella nutrizione efficace e sostenibile delle colture

Roberto e Alessandro Di Majo, oggi alla guida di UNIMER, raccontano le realtà di questa società fondata nel 1969 e leader nel segmento dei prodotti solidi uso terreno a valenza ecologica

Nei suoi oltre cinquant'anni di storia UNIMER ha concentrato i suoi sforzi nello studio della nutrizione delle piante e dei fertilizzanti a compatibilità ambientale per un'agricoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente e del suolo. «UNIMER fonda la propria filosofia sui concetti di sostenibilità delle colture e conservazione della fertilità del suolo. L'obiettivo che l'azienda persegue da sempre è infatti quello di produrre fertilizzanti in grado di soddisfare le richieste dell'agricoltura più avanzata, sempre più esigente per prestazioni tecniche e ritorno degli investimenti, mantenendo l'attenzione sulla responsabilità ambientale e sociale. Con un approccio pionieristico l'azienda ha anticipato di decenni la sensibilità attuale del mercato ed il Green Deal dell'Unione Europea. La nostra filosofia riflette il modello di produzione e consumo della Circular Economy, che si basa sul principio di un virtuoso e responsabile riciclo dei residui, dei sottoprodotti agricoli e degli scarti alimentari». Obiettivo primario dell'agricoltura sostenibile è non alterare l'equilibrio dell'ecosistema. Si tratta di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente nell'utilizzo delle risorse e nelle tecniche di produzione, che risulta economicamente vantaggiosa per l'agricoltore e socialmente giusta, contribuendo a migliorare la qualità della vita degli agricoltori e della società. L'agricoltura sostenibile ha quindi risvolti positivi sull'ambiente, sull'economia e sulla società, in linea con il documento di Politica agricola e il Green deal della Comunità europea, che in agricoltura si esplicitano nella strategia Farm to Fork per



UNIMER ha sede a Milano
www.unimerfertilizzanti.it

un sistema alimentare sostenibile, una nuova strategia per la biodiversità, e un contributo all'azione per il clima e per l'azzeramento dell'inquinamento e la salvaguardia delle risorse naturali. «Evidenze dimostrano come i concimi organo-minerali complessi ad alto titolo di carbonio umificato, quali sono i fertilizzanti Unimer, consentano all'agricoltore di aumentare la sostenibilità, rispettando i parametri Farm to Fork, senza compromettere le rese per ettaro delle colture. I risultati delle applicazioni in campo, hanno largamente confermato l'elevata efficienza nutrizionale dei fertilizzanti UNIMER. La maggiore resa agronomica delle unità fertilizzanti, protette dalle matrici organiche al-

tamente umificate, è dovuta principalmente alla riduzione delle perdite legate a fenomeni di lisciviazione, insolubilizzazione, retrogradazione e fissazione degli elementi nutritivi. Con i concimi organo-minerali UNIMER si può ottenere un'efficienza superiore del 30 per cento per l'azoto e il potassio e addirittura del 100 per cento per il fosforo, come confermano recenti prove sperimentali condotte da Horta, società che si occupa della valorizzazione dei risultati di ricerca nel settore agro-alimentare». Con la somministrazione di matrici organiche altamente umificate, si ottiene la rivitalizzazione dei processi di umificazione del suolo, che favorisce la massima efficienza nell'assimilazione dei nutrienti,

un'elevata e prolungata disponibilità nutritiva e di conseguenza un minore impiego di unità fertilizzanti e una maggiore sostenibilità ambientale. In agricoltura il suolo rappresenta una risorsa limitata e difficilmente rinnovabile, e quindi un bene prezioso da preservare. È necessario mantenerne elevato il livello di fertilità attraverso la reintegrazione delle perdite annue di sostanza organica umificata, amplificate dall'intensivizzazione e dalla specializzazione dell'agricoltura contemporanea, oltre che dai cambiamenti climatici e dalla perdita di biodiversità. Anche gli obiettivi di sviluppo sostenibile della Ue, che riflettono i sustainable development goals delle Nazioni Unite, dipendono in primo luogo dalla disponibilità di suoli sani e da un uso rispettoso del territorio.

«Un suolo sano costituisce anche il punto di partenza dell'azienda nei suoi obiettivi di garantire la redditività per l'agricoltore nel rispetto per l'ambiente, e la tutela della salute e del benessere degli stakeholders - dai dipendenti, agli operatori del settore, al consumatore finale. L'elevata efficienza della concimazione UNIMER consente di registrare un incremento della quota assimilabile dei nutrienti da parte delle colture, limitandone le perdite, con un impatto positivo sull'inquinamento delle falde acquifere e della produzione di gas serra legate alle attività agricole. La Corporate Social Responsibility di UNIMER si estende anche al benessere degli operatori che utilizzano i suoi prodotti e alla sicurezza delle colture, mediante il trattamento termico di sanificazione dei nostri fertilizzanti per l'eliminazione di agenti patogeni che ci permette di garantire un prodotto finale affidabile, per alimenti sicuri e genuini». ■ **Costanza Manca**

PRODOTTI MADE IN ITALY, CERTIFICAZIONI INTERNAZIONALI

I fertilizzanti UNIMER sono prodotti in Italia nell'unità produttiva storica di Vidor, in provincia di Treviso, e nello stabilimento interamente ecosostenibile e dotato di impianti industriali di ultima generazione di Arquata del Tronto, Ascoli Piceno, ricostruito a seguito del sisma del 2016 e inaugurato nel luglio 2020. Con una superficie industriale complessiva di oltre 100.000 m², l'azienda può contare su una capacità produttiva che supera le 120.000 tonnellate all'anno, proponendosi come uno dei maggiori produttori europei di fertilizzanti ecologici. UNIMER produce e commercializza ammendanti, concimi organici, organo-minerali per l'agricoltura convenzionale e biologica. Il controllo delle materie prime in ingresso, delle formulazioni dei prodotti, dei flussi di lavorazione e della logistica sono certificati Dnv, una delle prime società di certificazione al mondo, che riflette l'espansione all'estero di Unimer e risponde alla richiesta di un sistema di certificazione riconosciuto e conforme ai più severi standard internazionali.



VALORE AGGIUNTO

I fertilizzanti UNIMER sono particolarmente ricchi di carbonio organico umificato e rappresentano una risposta valida ai cambiamenti climatici

Il valore della biodiversità

La scelta delle specie vegetali idonee a un determinato ambiente permette di arricchirne la fauna e la flora, ricreando anche gli habitat adatti agli insetti impollinatori. L'analisi di Silvia Assolari, alla guida di SemeNostrum

Nasce dallo studio dei prati naturali, dotati di un'elevata biodiversità, l'appassionante avventura intrapresa dall'azienda SemeNostrum, avviata come spin off dell'Università degli Studi di Udine e che continua a studiare le specie selvatiche per conoscerle sempre meglio e per riprodurre nuove specie. «È ciò che ci consente di poter consigliare i nostri clienti e di creare miscugli con sempre maggiore biodiversità, sempre più simili agli ambienti naturali da cui le specie selvatiche provengono - spiega Silvia Assolari, titolare della società -. È questo un aspetto molto importante, ma spesso trascurato, che fin dall'inizio ci ha differenziato sul mercato su due livelli: in primo luogo perché si tratta di specie della flora italiana, secondariamente perché sono specie non modificate dall'uomo, ossia non selezionate e che pertanto mantengono le caratteristiche che hanno in natura».

I miscugli per prati fioriti realizzati da Se-



SemeNostrum ha sede a Udine
www.semenostrum.it
www.facebook.com/semenostrum/

meNostrum sono creati appositamente per i nostri clienti, per utilizzare le specie all'interno della loro naturale area di distribuzione: «Banalmente, non tutte le specie presenti in Friuli Venezia Giulia le trovo anche in Sicilia - specifica Silvia Assolari -. È quindi questa l'idea che sta alla base della mia attività, non solo quella di usare le specie della flora italiana ma anche di usarle correttamente andando a valutare anche parametri ecologici, come altitudine, tipo di terreno, ombreggiamento dell'area, ad esempio. Valutare questi aspetti permette di impiegare, le specie selvatiche, in rapporto alle loro naturali caratteristiche. La scelta delle specie e l'associerle tra loro in base a parametri eco-

logici, consente di creare prati rustici, a bassa manutenzione, e che hanno caratteristiche simili a quelli naturali».

Che cambiamenti ha portato la pandemia: «In questo periodo per me è cambiato ben poco dal punto di vista operativo - conferma Silvia Assolari - poiché noi dipendiamo dai ritmi della natura e non ci siamo mai fermati, facilitati dal fatto che la gran parte del nostro lavoro si svolge all'aperto, e che per noi era già normale spedire le nostre sementi ai clienti. Al contrario, abbiamo rilevato un rinnovato interesse verso la cura del giardino, determinato dal fatto che molta gente è rimasta bloccata in casa. Dal mio punto di vista, la pandemia ha avuto innanzitutto l'effetto di richiamare l'attenzione delle persone verso l'ambiente che le circonda. In tal senso abbiamo registrato un crescente richiesta di miscugli per ricreare ambienti adatti agli insetti impollinatori o ad altri insetti utili. Anche da parte delle scuole è aumentata la domanda, per far conoscere le specie selvatiche creando aree dedicate all'interno dei giardini degli istituti scolastici, complessivamente vi è una maggiore attenzione verso la biodiversità vegetale, e l'idea di creare un prato, significa cercare di ricreare un intero ecosistema, qualcosa di più ampio che semplicemente seminare alcune specie assieme».

Le richieste provengono da privati per i giardini di casa ma anche dal settore dell'agricoltura poiché sembra sempre più impellente la necessità di aumentare la presenza e la biodiversità degli insetti utili vi-

cino alle coltivazioni. «L'obiettivo è ottenere una ricaduta positiva determinata dalla presenza della biodiversità vegetale, che essendo alla base degli ecosistemi, è fondamentale anche per la biodiversità animale. Ed è questo uno dei principali problemi, l'aver ridotto eccessivamente la biodiversità, benché lo si percepisca di più per la presenza o assenza di animali. I prati sono tra gli ambienti più ricchi di specie, ma sono anche quelli che sono andati maggiormente persi in termini di superficie e non solo. Molti prati esistenti hanno una bassa biodiversità, spesso a causa del tipo di gestione, ma anche di errori fatti in buona fede. Il prato non richiede grandi interventi di gestione, ma concimazioni, epoca e frequenza di sfalcio sono fattori che possono impattare fortemente sulla biodiversità di un prato. Molte persone non sanno, ad esempio, che la concimazione dei prati, è una delle cause che porta alla scomparsa di parecchie specie da fiore, perché è facile concimare eccessivamente per queste specie. È quindi tener conto della biodiversità vegetale e soprattutto utilizzarla correttamente è un importante punto di partenza per migliorare l'ambiente e anche circondarci con le splendide fioriture delle specie della nostra flora».

■ Luana Costa

EFFETTO PANDEMIA

Abbiamo rilevato un rinnovato interesse verso la cura del giardino, determinato dal fatto che molta gente è rimasta bloccata in casa



RICERCA E CONSULENZA PERSONALIZZATA

SemeNostrum è una ditta sementiera specializzata nella produzione di sementi di specie selvatiche erbacee autoctone italiane. Il suo lavoro consiste in una continua ricerca, cominciata con lo studio di prati naturali, ma che continua costantemente per approfondire lo studio delle diverse specie selvatiche. L'azienda è in grado di consigliare le soluzioni più idonee alle specifiche necessità del cliente, ma non propone un catalogo con miscugli predefiniti: «da 100 m2 realizziamo prodotti personalizzati per la creazione di prati fioriti, per ripristini ambientali, a scopo ornamentale ma anche per verde tecnico, come i tetti verdi. Vendiamo anche bustine, perché anche in piccole aree, come aiuole o balconi, si possono usare le specie selvatiche specificamente la titolare Silvia Assolari».



VINITALY

12 mila

Operatori

Presenti a Vinitaly Special Edition, svoltasi a Veronafiere dal 17 al 19 ottobre 2021

120 mila

Buyer

Hanno partecipato a Vinitaly Special Edition, in rappresentanza di 60 nazioni

+15%

Export

Crescita delle esportazioni italiane di vino nei primi sette mesi del 2021

È partito il conto alla rovescia

Grande successo a ottobre per Vinitaly Special Edition, terzo evento dedicato all'industria del vino messo in campo da Veronafiere, dopo Vinitaly OperaWine e Vinitaly Preview, nel percorso di avvicinamento alla 54esima edizione di Vinitaly, in programma a Verona dal 10 al 13 aprile 2022. La manifestazione si inserisce in uno scenario di grande accelerazione dell'export del vino tricolore, che trova in Veronafiere un driver fondamentale per l'internazionalizzazione delle Pmi e del prodotto italiano, impegnato ad accrescere il valore delle vendite. Gli Stati Uniti si confermano il primo mercato di destinazione, seguiti da Germania, Svizzera e Canada. A livello di performance regionali, il Veneto trascina l'export di vini con un valore di 1,1 miliardi di euro fra gennaio e luglio 2021, seguito da Piemonte, Toscana, Trentino-Alto Adige ed Emilia-Romagna. In generale, il 2021 è stato un anno di ripartenza per il comparto, dopo un 2020 che, complice la pandemia, ha ridisegnato i consumi e soprattutto le modalità di acquisto e ha spinto verso scelte di vini più local, biologici, con un forte legame col territorio. Tra le aree di interesse di operatori e buyer, quelle dedicate al biologico e agli organic wine hanno registrato un'impennata dell'affluenza.

VINITALY SOLD OUT, IL "RINASCIMENTO" FIERISTICO

L'edizione 2022 di Vinitaly registra già il tutto esaurito. Da non perdere sono il Vinitaly Bio, salone dedicato al vino biologico certificato prodotto in Italia e all'estero; l'International Wine Hall, area dedicata alla produzione internazionale; e l'evento degustazione Vinitaly Testing in collaborazione con il giornalista Daniele Cernilli, dedicato a buyer e operatori del canale HoReCa. Si rinnova l'appuntamento con Vinitaly Design, vetrina di accessori e prodotti che completano l'offerta legata alla promozione del vino e all'esperienza sensoriale: dall'oggettistica per la degustazione e il servizio, agli arredi per cantine, enoteche e ristoranti, sino al packaging personalizzato e da regalo. Nel padiglione F è in programma Micro Mega Wines- Micro Size, Mega Quality, la nuova iniziativa di Vinitaly dedicata alle aziende con piccole produzioni, da vitigni autoctoni e internazionali, ma ad alto tasso qualitativo. All'iniziativa partecipano quelle realtà che, con passione e tenacia, si cimentano nella salvaguardia e nella produzione di prodotti da vitigni autoctoni, quasi estinti, e quelle che agiscono da portabandiera di territori estremi che rischiano l'abbandono. Lo spazio Micro Mega Wines è curato da Ian D'Agata, celebre wine writer, tra i massimi divulgatori della conoscenza dei vini italiani nel mondo. In contemporanea con Vinitaly si tiene Enolitech, il salone internazionale dedicato a tutta la filiera tecnologica applicata alla vitivinicoltura, all'olivicoltura e al beverage, con le migliori soluzioni high-tech e digital.

■ FD

Una questione di uve e di tempo

Nella Valle d'Itria, conosciamo la passione di Tenute Girolamo per i vini prodotti a passo lento, preservando l'integrità dei frutti e rinunciando alle grandi quantità per migliorare gli standard qualitativi

Custodi dell'indomita passione di una famiglia per la propria madre terra, la Valle d'Itria. È nel cuore della vallata che sorge infatti Tenute Girolamo, azienda vitivinicola che si contraddistingue per l'amore per i propri vigneti. «La nostra passione inizia a porre le fondamenta attorno al 2001 e si completa nel 2006 - spiega Piero Girolamo, responsabile aziendale -. La continua ricerca di modernità custodisce però stralci di tradizione che si ritrova in ogni scelta e selezione, grazie alla quale possiamo ottenere vini eleganti, ricercati e ampiamente apprezzati in tutto il mondo». La famiglia è custode di una lunga tradizione e proprio in ragione di ciò pone la massima attenzione alla valorizzazione della materia prima. «Il nostro impegno e la nostra attenzione si focalizzano per il 90 per cento nelle vigne, nei nostri 42 ettari di vigneti in altissima densità che, rispetto ai vigneti che possiamo trovare in Puglia, vantano una particolarità: contano 12mila piante per ettaro. Ciò vuol dire che disponiamo di un'interfila di un metro e dieci e un interceppo di settanta centimetri. Una circostanza che ci ha condotto a incrementare le nostre potenzialità produttive e a migliorare le performance delle nostre piante che in tal modo non saranno più sottoposte a stress e produrranno, quindi, meno uva ma di maggiore qualità. Non a caso tutte le nostre attenzioni sono rivolte a preservare l'integrità del frutto, a volte anche assumendoci un rischio ben superiore poiché è necessario che la maturazione sia completa». In tal senso, per poter raggiungere questo obiettivo bisogna rischiare e fare una corsa contro il tempo, contro



le piogge, con l'unico obiettivo di ottenere un prodotto della più alta qualità e di portare in cantina dell'uva che non ha bisogno di magie ma soltanto di una trasformazione. «In cantina avviene infatti la trasformazione delle uve - continua ancora il titolare dell'azienda - e il nostro processo di vinificazione avviene in maniera completamente manuale, perché per noi è di primaria importanza il rapporto con la buccia. Ne deriva che durante la vinificazione puntiamo in primo luogo a preservare la buccia e ad effettuare il giusto numero di rimontaggi, né troppo né troppi pochi. Possiamo affermare che oggi la nostra azienda si trova nel periodo più fertile perché i nostri vigneti piantati tra il 2001 e il 2002 incominciano a contare i venti anni di età e, com'è noto, la qualità di una vigna si incomincia a tirare fuori in una fase più adulta della pianta. Ne consegue che questo è il periodo migliore a cui farà certamente seguito un ulteriore incremento quando i vigneti raggiungeranno i 35, 40 anni, periodo in cui si ha il massimo dell'espressione del vigneto».

Le coltivazioni giovano di un territorio molto particolare, specificamente vocato, situato a 470 metri sul livello del mare, dove le colture beneficiano del duplice influsso di mar Ionio e Adriatico. «Abbiamo delle altissime escursioni termiche. Inoltre, storicamente il nostro è un territorio vocato alla vitivinicoltura; basti pensare che fino a 70 anni fa la maggior parte della superficie di Martina Franca era vitata. Possiamo in tal senso vantare un'antichissima tradizione vinicola che, tuttavia, nel corso degli anni è andata in parte perduta. Da ciò deriva la nostra passione, che è in primo luogo quella di ri-



portare il nostro territorio allo splendore degli anni Quaranta e degli anni Trenta. L'obiettivo è far scoprire al consumatore, sia nazionale che internazionale, quali sono le potenzialità del nostro territorio e, per fare ciò, aiutiamo il nostro territorio e i nostri vini acquistando i migliori legni francesi, riservando la massima cura alla vinificazione e agli affinamenti perché due elementi sono centrali nel processo, dal mio punto di vista: la prima è l'uva e la seconda è il tempo. Se si vuol ottenere un buon vino certa-

PECULIARITÀ

La nostra cantina si sviluppa sotto terra, a quindici metri, scavata nella roccia, per mantenere le umidità alte e la costanza della temperatura



Tenute Girolamo ha sede Martina Franca (Ta)
www.tenutegirolamo.it

mente non bisogna avere fretta. Così ci impegniamo per realizzare affinamenti abbastanza lunghi, come per esempio in barrique a bassa tostatura perché l'obiettivo non è assorbire sentori di legno ma offrire i profumi del nostro territorio, del nostro terroir. Non a caso la nostra cantina si sviluppa sotto terra, a quindici metri, scavata

nella roccia, per mantenere le umidità alte e la costanza della temperatura. È proprio questo che fa la differenza: avere una temperatura costante. In barricaia in inverno e in estate si avverte giusto un grado e mezzo di differenza. Anche la vinificazione avviene sotto il livello del terreno perché, anche in questo caso, è importante mantenere temperature che non superino mai i 16-18 gradi».

■ Luana Costa

I VINI DI PUNTA

Tenute Girolamo apre le sue porte ai visitatori, ai turisti e agli appassionati del settore, offrendo la possibilità di visitare la tenuta e degustare le proprie eccellenze. Tra i principali vini vi è il Conte Giangirolamo, dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e dotato di un profumo fruttato con sentori di ciliegia, mora e mirtillo, eleganti note speziate di vaniglia e cacao. Non è da meno il Monte Tre Carlini, un Negroamaro Igp dal sapore fruttato, con sentori di mora, ciliegia, prugna, leggere note speziate di cannella e accompagnate da note di caffè.

>>> continua dalla prima

Quali misure sono necessarie per recuperare i livelli pre-Covid e aumentare la competitività?

«Le nostre imprese hanno necessità di un supporto da parte delle istituzioni: abbiamo resistito con forza e determinazione alle perdite subite per le restrizioni legate alla pandemia che hanno notevolmente limitato l'export e le vendite sul mercato interno. Ora bisogna volgere lo sguardo oltre. Auspichiamo un supporto continuativo e coerente da parte di tutto il governo al comparto dei vini, spiriti e aceti, di estrema rilevanza per l'economia nazionale con oltre 1,2 milioni di persone attive nella filiera, un mercato di oltre 25 miliardi di euro, di cui 13,2 miliardi di valore aggiunto e 340mila strutture produttive. Chiediamo un'effettiva semplificazione e sburocratizzazione, essendo ancora troppi gli orpelli burocratici che le nostre aziende devono osservare, ad esempio occorre completare la digitalizzazione degli adempimenti a carico degli operatori e mettere a sistema le informazioni già in possesso della Pa. Servono sostegni costanti all'internazionalizzazione, alla competitività, alla tutela del made in Italy a difesa delle nostre indicazioni geografiche troppe volte imitate ed evocate a sproposito, come sta accadendo nel caso della richiesta croata di registrazione della menzione tradizionale Prosek e come abbiamo più volte visto nell'impiego improprio del termine balsamico riferito all'aceto prodotto in Slovenia».

La stretta antialcol dell'Ue rischia di ostacolare l'accesso ai fondi di promozione orizzontale di alcuni prodotti bandiera del made in Italy, tra cui il vino. Qual è la situazione e come è necessario muoversi?

«La Commissione europea, a fine anno, ha approvato il piano di lavoro 2022 sulla promozione orizzontale dei diversi settori agricoli: tra i criteri con cui attribuire i punteggi ai progetti di promozione presentati saranno prese a riferimento le indicazioni contenute nell'European Beating Cancer Plan. Non è altro che un modo per disincentivare, di fatto, i progetti destinati alla promozione dei vini, dei liquori e dei distillati perché non potranno in alcun modo vedersi attribuiti i punteggi aggiuntivi. Troviamo questo approccio fuorviante e molto pericoloso. Federvini sollecita una battaglia unita e determinata del sistema Paese, mirata a costruire alleanze con gli altri Paesi mediterranei. A metà febbraio si svolgerà al Parlamento europeo l'ultima tornata parlamentare per cambiare il testo del documento della relazione sul piano europeo di lotta contro il cancro: è un'occasione che non possiamo perdere per difendere il nostro



approccio di modello mediterraneo di consumo moderato e responsabile, parte di quella cultura della convivialità tutta italiana che il mondo ci riconosce».

Sostenibilità, digitalizzazione, quali saranno le principali tendenze del vino nel 2022?

«Federvini sostiene e incoraggia il percorso verso la sostenibilità, che diviene fondamentale alla luce della strategia From Farm to Fork della Commissione europea, che costituisce la declinazione per il settore alimentare del più ampio Green deal. Il settore dei vini, così come quello degli spiriti e degli aceti, da tempo sta lavorando con impegni concreti sulla sostenibilità ambientale: ne sono un esempio l'aumento delle superfici vitate destinate alla produzione di vini biologici, le certificazioni ottenute in materia di produzioni sostenibili, così come gli investimenti effettuati sull'efficiamento energetico sull'uso di energie da fonti proprie o acquistate sul mercato ma rinnovabili».

È stata nominata nel 2021 alla presidenza di Federvini. Quali sono le priorità su cui sta lavorando?

«La mia presidenza sarà incentrata su una maggiore proattività della Federazione nell'affrontare le sfide che attendono i nostri settori e nello sviluppare la sua assertività nei tavoli di confronto. Riteniamo che la nostra voce, da sempre contraddistinta da serietà e competenza, deve essere ascoltata e diretta a un pubblico più ampio. Bisogna mantenere molto attivo il rapporto con le istituzioni, i Ministeri che seguono più da vicino le tematiche di nostro interesse, curare costantemente i rapporti con Bruxelles e con le associazioni consorelle. Dobbiamo avere il coraggio di chiedere



alle istituzioni di muoversi con tempi certi e rispondere ai quesiti in modo veloce, completo ed esaustivo. Se qualcosa abbiamo imparato in questi tempi di pandemia è che il mondo sta diventando sempre più complesso e le aziende hanno bisogno di risposte chiare e veloci. Promozione, semplificazione, investimenti digitali e difesa delle nostre denominazioni sono tra le questioni su cui attendiamo una risposta e non possiamo sempre essere in coda alle emergenze di turno. È imprescindibile poi avviare una corretta informazione ed educazione per tutelare la nostra cultura del bere consapevole. Dobbiamo lavorare per difendere la competitività delle nostre imprese e lo dobbiamo fare agendo su più fronti. Federvini vuole stimolare gli

1,2 mln

Persone
Attive nel comparto dei vini, spiriti e aceti

imprenditori a valorizzare i loro prodotti sia in Italia che sui mercati esteri: solo attraverso una strategia di posizionamento del valore possiamo superare, con il minor danno possibile, l'impatto della crescita dell'inflazione e scarsità di materie prime che stiamo affrontando in questo momento».

■ **Francesca Druidi**

Mantenere un saldo legame con la tradizione passa attraverso l'impiego di tecniche di viticoltura antiche, che rientrano tra le peculiarità di un determinato territorio. È il caso ad esempio del sistema a piede franco o della macerazione applicata ai vini bianchi, che rappresentano il fulcro della tradizione contadina vesuviana. Florami ha deciso di mantenerle invariate e tramandarle, grazie alla passione del titolare Mario Terzo per le tradizioni enogastronomiche della sua terra. «La volontà di riproporre fortemente la tradizione vitivinicola vesuviana ha fatto da stimolo per l'avvio del progetto nel 2013» racconta il responsabile aziendale. L'azienda è infatti collocata alle falde del Vesuvio, in località Tirone della Guardia, comune di Trecase. «La posizione ovviamente costituisce un aspetto fondamentale per i vini che produciamo. Infatti la vigna è posizionata sul versante Sud del Vesuvio, a un'altitudine di circa 350 metri sul livello del mare e beneficia, inoltre, della ventilazione proveniente dal mare. Vulcano, sole, mare: tutti ingredienti non da poco». Le etichette prodotte sono due: indole e conlebuca: «l'indole è ottenuto da uve Falanghina della nostra vigna a piede franco e presenta una fase di macerazione cha va dai 5 ai 10 giorni. Conlebuca proviene da uve Falanghina raccolte in leggera sovraturazione nell'area di maggior altitudine della nostra vigna. La fase di macerazione a contatto con le bucce va dai 30 ai 40 giorni».

Come si è evoluto il settore enogastronomico negli ultimi anni e soprattutto nel periodo della pandemia?
«Il settore presenta una costante tendenza verso l'aspetto qualitativo. Ciò si è tradotto, per quanto riguarda ad esempio il vino, in una marcata attenzione in vigna nei confronti di approcci rispettosi della natura. Allo stesso tempo, in cantina, le pratiche sono divenute sempre meno invasive. Tutto ciò ha pian piano sposato le aspettative del cliente finale che, oggi, ha assunto un livello di conoscenza tale da poter approfondire e comprendere a fondo questo mondo. Il risultato è, oggi, quello di un cliente caratterizzato da maggior esigenza. Con la pandemia questi aspetti si sono fortemente amplificati, favorendo la richiesta di prodotti sempre più di nicchia, territoriali, artigianali».

Quali sono i valori da cui nasce la società?

«L'azienda, di cui sono titolare, nasce dalla volontà di riproporre la tradizione vitivinicola vesuviana attraverso i due principali cardini che la caratterizzano. Il primo è

Alle pendici del Vesuvio

Sul Vesuvio resistono ancora le tecniche millenarie della viticoltura a piede franco e quella della macerazione applicata ai vini bianchi. Le ha scelte Mario Terzo, dell'azienda Florami



Florami ha sede a Napoli - www.florami.it

rappresentato dalla tecnica della viticoltura a piede franco, il secondo dalla macerazione delle varietà autoctone a bacca bianca. La scelta è stata quella di non stravolgere un mondo ricco di cultura e tradizione. L'uomo, in tale ambito, deve essere "discretamente" innovativo. Viviamo in territori fortemente vocati, dove da millenni si produce vino. Si tratta di recuperare queste consuetudini attraverso le tecnologie moderne. Le tecniche, viceversa, sono state tramandate. Si tratta solo di recepirle».

Potrebbe descrivere le caratteristiche organolettiche delle bottiglie di punta?

«I vini presentano colori che vanno verso l'oro intenso. Mostrano in pieno la mineralità caratteristica del terreno vulcanico del Vesuvio. Al naso presentano intense note di fiori gialli, ginestra, agrumi canditi, foglia di limone e lievi sentori di erbe balsamiche. Una giusta acidità, accompagnata da una più intensa sapidità, li rendono lunghi e persistenti al gusto, con richiami finali di pietra focaia. La loro versatilità, in termini di abbinamenti, consente di berli su piatti di pesce e, allo stesso tempo, anche su carni bianche e formaggi».

Quali investimenti ha effettuato negli ultimi anni e con quali vantaggi?

«Gli investimenti si sono orientati fondamentalmente verso la formazione, sia in vigna che in cantina, e verso quelle attrezzature capaci di consentire di ottimizzare i

processi lavorativi in termini di rendimento. I risultati si sono tradotti in un accrescimento della territorialità e qualità dei nostri vini, grazie alla possibilità di focalizzare l'attenzione su quegli aspetti più pe-

culari del prodotto».

Quali sono le prospettive per il futuro?
«Il principale obiettivo che ci siamo posti è quello di farci conoscere maggiormente all'estero, dove siamo apprezzati, in particolare, negli Stati Uniti e in Oriente. Inoltre, investiremo anche sul fare conoscere la vigna più della cantina. Il vino lo facciamo in vigna, grazie all'attenzione ad essa riservata. L'emozione provata nel passeggiare in quello che è oggi il vigneto di riferimento della nostra azienda è, e rimane, unica grazie alla maestosità del Vesuvio, che dall'alto ci domina e ci protegge dai venti freddi, e grazie alla splendida vista verso il golfo di Napoli. È da qui che nasce anche il progetto di enoturismo per condividere le stesse emozioni, degustando un buon bicchiere di vino. È inoltre possibile collaborare nelle attività tipiche che si svolgono in vigna, al fine di toccare con mano le piante che producono le uve». ■ **Ilaria Di Giuseppe**



FLORAMI, AMORE PER LA NOSTRA TERRA



Florami Società Agricola
Loc. Tirone della Guardia, Trecase (Na)
Parco Nazionale del Vesuvio
Tel. 081 18556420
info@florami.it
www.florami.it



CARATTERISTICHE DEI VINI DI PUNTA

Al naso presentano intense note di fiori gialli, ginestra, agrumi canditi, foglia di limone e lievi sentori di erbe balsamiche

Il profumo di una terra antica

Francesco Grasso, amministratore dell'Antica Hirpinia, ci racconta la nascita dell'azienda vinicola e quanta storia ci sia dietro un'etichetta

I prodotti vinicoli sono un fiore all'occhiello della produzione made in Italy. Ogni anno, il prestigio e l'apprezzamento anche internazionale crescono e si diffondono, facendo dell'enogastronomia un settore fondamentale della nostra economia. Tutto ciò senza rinunciare alla qualità e alla storia che sta dietro ogni cantina. «La nostra storia parte da molto lontano. Nel 1959, venne fondata a Taurasi la prima cantina sociale. Nel 1972 fu fondato l'Enopolio di Taurasi, un moderno complesso industriale adibito a centro di raccolta delle uve dell'areale e vinificazione delle stesse. È un passo importante. Quello irpino infatti è un territorio profondamente vocato alla coltivazione delle uve ma, allo stesso tempo, molto impegnativo per la conformazione del territorio. Non ci sono grandi tenute e i vignaioli in quegli anni non possedevano che un pugno di ettari ciascuno. Troppo pochi per potersi permettere impianti di vinificazione di proprietà. L'enopolio fu la risposta all'esigenza di una struttura che desse a tutti la possibilità di vinificare le proprie uve. La preziosissima conseguenza è stata la conservazione dei terreni vitati e quindi del patrimonio genetico dei vitigni autoctoni irpini, nonché di tutte le sue espressioni. L'enopolio era equipaggiato di attrezzature moderne e per la vinificazione si sceglie il cemento. Ben set-



Antica Hirpinia ha sede a Taurasi (Av)
www.anticahirpinia.it

tantanove vasche che ancora oggi utilizziamo. Verso la metà degli anni '90, una società cooperativa di più di duecento soci conferitori prende le redini della cantina ponendo le basi a quella che oggi è conosciuta come Antica Hirpinia. La cooperativa compie un passo importante per la storia del vino e del territorio irpino, producendo la prima bottiglia di Taurasi a fregiarsi della Denominazione di origine controllata e garantita, come testimonia la fascetta di Stato, che contraddistingue tutti i vini Doc e Docg, n° AAA 000 0001 posta sul collo della bottiglia. La bottiglia con fascetta n° AAA 000 0002 fu regalata a papa Giovanni Paolo II e la n° AAA 000 0003 al presidente della Repubblica Oscar Luigi Scalfaro. Nel settembre 2016, un gruppo di amici, unendo forze, viti e passione, hanno rilevato la cantina, per realizzare insieme un sogno: produrre vini che parlino dell'intensità della loro terra e della vitalità che la passione per il vino dona». Il territorio è infatti quasi un componente fondamentale del vino, non solo nella sua composizione chimica, ma nel lavoro appassionato che vi sta dietro.



UNA STORIA DECENNALE

Antica Hirpinia è oggi una moderna azienda vitivinicola che coniuga antica sapienza a tecniche e macchinari all'avanguardia

Docg Fiano di Avellino, Greco di Tufo e appunto Taurasi. Oggi l'azienda Antica Hirpinia si sviluppa in un complesso di circa 6000 mq, con ampi spazi deputati alla vinificazione, maturazione e affinamento del vino, servendosi di barrique di rovere francese, grandi vasche in cemento e moderni macchinari».

Una storia lunga, travagliata e interessante, quella di Antica Hirpinia, che ci mostra quanta forza ci sia in un sogno e quanto potere in un nome così evocativo. «I vini sono i veri protagonisti di Antica Hirpinia, nati dalle specie autoctone del territorio campano. Nelle aree interne, dunque in Irpinia, caratterizzate da inverni più rigidi e piovosi e da terreni per lo più argillosi, che hanno subito l'influenza dell'attività vulcanica nel corso dei secoli, hanno governato vini di grande eleganza. Tra le vigne della nostra azienda spiccano il Greco (l'antica Aminea Gemina, da cui nasce il Greco di Tufo), il Fiano (identificato con le antiche uve apiane, da cui deriva il Fiano di Avellino), entrambi Docg, e la Falanghina, che dona il suo nome alla Doc campana più diffusa. Ma il vero "dominus" della vigna campana è l'Aglianico, un vitigno antichissimo che ha originato vini di eccellente qualità come il Taurasi Docg». Cosa c'è nel futuro della vostra azienda? «Oggi guardiamo al futuro con la consapevolezza del suo importante passato e siamo pronti ad aprire nuovi orizzonti commerciali che possano portare in alto la tradizione del vino irpino in tutte le sue sfaccettature».

■ Elena Bonaccorso

«L'azienda è situata nel paese di Taurasi, antico borgo nel cuore dell'Irpinia, che dà il nome al primo Docg dell'Italia Meridionale, il Taurasi Docg. L'Irpinia è situata approssimativamente nella parte centro orientale della Campania, detta la "Terra di Mezzo" o "Terra di passaggio" in quanto appare sospesa tra i due mari, l'Adriatico e il Tirreno, collocata al centro dei monti d'Italia, come declamò Virgilio nell'Eneide. Una terra antica appunto, che vogliamo far rivivere anche grazie alla sua ancestrale tradizione vinicola, che l'ha già resa patria delle tre

TAURASI DOCG RISERVA 2014

Vitigno: Aglianico 100 per cento

Vigneto: zona collinare area Docg Taurasi

Caratteristiche del terreno: argilloso - calcareo

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 50 quintali

Periodo di vendemmia: prima decade di novembre

Sistema di raccolta: manuale in cassette

Vinificazione e affinamento: vinificazione classica

in rosso con macerazione delle bucce per circa trenta

giorni a temperatura controllata (20°C - 22°C). Affina-

mento in barriques di rovere francese per un periodo di ventiquattro mesi. Passaggio in serbatoio di acciaio e successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: si presenta di colore rosso rubino, con riflessi arancioni, bouquet intenso di marasca e viola con sentori di spezie, pepe nero e liquirizia, e sottobosco. Dal sapore pieno, corposo, leggermente tannico. Si adatta ai grandi piatti di arrosto, formaggi e salumi. Va servito a una temperatura di 18°-20° C avendo cura di stappare la bottiglia qualche ora prima.



L'“oro liquido” siciliano

Con Giuseppe Arezzo, presidente del Consorzio di tutela Olio Dop Monti Iblei, alla scoperta delle caratteristiche distintive di un prodotto d'eccellenza che racconta il territorio e le sue tradizioni

C'è chi lo definisce “oro liquido” e chi, invece, semplicemente un alleato quotidiano in tavola e in cucina, da così tanto tempo da darlo quasi per scontato, come succede con i matrimoni più vecchi e rodati. In qualunque modo lo si definisca, l'olio extra vergine d'oliva è indiscutibilmente uno degli alfieri indiscussi del made in Italy nel mondo, il re della dieta mediterranea e la prima scelta in fatto di condimento da parte di chef stellati e non. Ma benché nell'immaginario collettivo l'olio Evo venga utilizzato sempre senza aggettivo, come se la sua provenienza non avesse un ruolo cruciale nel definirne le proprietà organolettiche, nel Belpaese pullulano le varietà geografiche che raccontano meglio di qualunque cartolina i territori di produzione. Non parliamo di regioni e di oli toscani, pugliesi, siciliani, calabresi, piuttosto di confini che attraversano province e campi, poderi e colline, ricalcando la geografia del gusto e non quella amministrativa.

In Sicilia, regione che da sola produce mediamente mezzo milione di quintali di olio extra vergine ricavati da 155mila ettari di oliveti, il tratto degli oli varia da coltivazione a coltivazione e ogni lembo di terra rappresenta alte specificità: a livello del mare, gli extravergini intensi e piccanti, nelle colline interne



quelli con sentori eleganti e fini, raffinati e freschi quelli provenienti dall'Etna, fruttati intensi nella vallata del Belice. Tra i più nobili interpreti della tradizione siciliana, spicca l'olio Dop dei Monti Iblei, protetto dall'omonimo Consorzio di tutela, che riunisce 250 aziende associate che vendono il loro olio soprattutto nei mercati internazionali, in particolare centro e nord Europa (Inghilterra, Germania, Francia), Giappone, Stati Uniti, Canada e da poco anche in Cina.

«La Denominazione di origine protetta

ropa, da cui provengono oli dal colore verde-oro, dal gusto fruttato con sentori di erbe, pomodoro verde, con note di amaro e piccante armonicamente in equilibrio tra loro».

In questa zona elettiva la coltivazione dell'ulivo si basa su sistemi tradizionali e ciò è testimoniato dalla presenza di migliaia di ettari di uliveti e di centinaia di piccoli frantoi che utilizzano impianti a ciclo continuo. Le varietà più coltivate sono: la Tonda Iblea, la Moresca e la Nocellara Etnea o Verdesca, di nuova introduzione, a seguito dell'approvazione della modifica del disciplinare di produzione, la Biancolilla e la Zaituna (cultivar antica detta Siracusana già presidio Slow Food). Queste varietà devono essere presenti negli oliveti per almeno 80 per cento, da sole o congiuntamente. Inoltre, possono concorrere altre varietà fino ad un massimo del 20 per cento.

«Grazie alla modifica al disciplinare, voluta dal Consorzio di tutela e approvata dalla Comunità Europea – sottolinea il presidente – l'area di produzione della Dop si è ampliata. Alcuni territori, ricadenti nella fascia costiera, parzialmente delimitati, adesso potranno rientrarci a pieno titolo con i confini amministrativi. Anche i comuni di Mirabella Imbaccari e Scordia (nel Catanese), Carlentini e Avola (in provincia di Siracusa) sono stati inseriti nelle aree di produzione. È stata, inoltre, introdotta la possibilità di utilizzare la denominazione “Monti Iblei” per tutta la produzione, eliminando l'obbligo e rendendo facoltativo l'uso delle menzioni geografiche aggiuntive. Anche l'altitudine, con riferimento all'ubicazione delle piante o dei terreni olivetati, non sarà più significativa, con l'eliminazione della delimitazione altimetrica (80-700 metri sul livello del mare). Clima, terreno, varietà, tecnologia e professionalità hanno fatto dell'olio prodotto in questo territorio un'eccellenza. Questa connessione fra prodotto, uomo e territorio è il vero elemento non riproducibile. Fare conoscere questa peculiarità è una sfida ambiziosa per il futuro, da realizzare attra-



Il Consorzio di tutela olio Dop Monti Iblei ha sede a Ragusa – www.montiblei.com

“Monti Iblei” – spiega il presidente Giuseppe Arezzo – è il riconoscimento ufficiale delle caratteristiche di pregio dell'olio extra vergine di oliva ottenuto nel comprensorio dei Monti Iblei, tra le province di Ragusa, Siracusa e Catania ovvero quella parte sud-orientale della Sicilia conosciuta come Val di Noto. Una superficie complessiva di 19mila ettari, situata nel cuore del mar Mediterraneo, antica porta di ingresso dell'olivo in Eu-

L'ALLEANZA CON LA SCUOLA E IL TERRITORIO

Non solo formazione ma anche informazione. Il Consorzio di tutela dell'olio extravergine Dop dei Monti Iblei ha attivato una serie di collaborazioni istituzionali con scuole e amministrazioni locali con l'obiettivo dichiarato di promuovere una maggiore conoscenza e consapevolezza sull'uso e gli abbinamenti del prodotto. Tante le iniziative intraprese in questa direzione. Con l'Istituto scolastico superiore “Guglielmo Marconi” di Vittoria il Consorzio ha organizzato una due giorni con una prova pratica per aspiranti chef, mentre con il Comune di Chiaramonte Gulfi e gli alunni del plesso scolastico “Serafino Amabile Guastella” ha allestito una prova pratica di molitura e di spremitura delle olive in un apposito frantoio allestito all'interno del museo dell'olio cittadino. Spazio, poi, al cibo in abbinamento con l'olio Dop, con il supporto dei maître dell'associazione Amira, ambasciatori dell'olio e del buon cibo. Sempre in collaborazione con le scuole, l'ente intende programmare corsi di assaggio dell'olio Evo Dop e corsi di potatura rivolti ai giovani, ai quali, tra l'altro, sarà affidata la redazione della carta degli oli. «È un progetto “in itinere” con gli studenti a cui teniamo molto – spiega il presidente Giuseppe Arezzo – perché per il ristoratore è importante poter avere a disposizione, oltre a una completa carta dei vini locali, nazionali e internazionali, anche una carta con una selezione di oli da proporre al cliente per offrire l'abbinamento perfetto con il piatto che ha scelto».

I NUMERI DEL CONSORZIO

Una produzione di 2266 quintali di olio certificato nella campagna 2018-2019, 2300 quintali in quella 2019-2020, 2989 nel 2020



AROMA E GUSTO INFONDIBILI

All'assaggio si riconosce per l'armonia delle sue note organolettiche e per gli aromi equilibrati. Al naso è deciso e complesso, ricco di sentori aromatici. In bocca è avvolgente e vegetale

verso un percorso nuovo, moderno e ambizioso perché tutelare il bene comune (il territorio e l'olio Dop) significa coltivare una visione lungimirante, significa investire sul futuro».

Con una produzione in crescita (2266 quintali di olio certificato nella campagna 2018-2019, 2300 quintali in quella 2019-2020, 2989 nel 2020 e 1406 quintali di olio certificato, secondo il dato provvisorio del 2021), il Consorzio rappresenta e tutela i produttori che aderiscono al disciplinare, promuovendo e valorizzando il prodotto, rendendo rico-

noscibile e distinguibile il territorio di provenienza tramite operazioni di promozione mirate. Ma soprattutto ha la funzione di vigilare, nonché di tutelare e salvaguardare, la Dop da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni e uso improprio della denominazione. È, infatti, l'organismo che tutela la bontà e la genuinità del prodotto e, dunque, la salute degli acquirenti, garantendo costantemente il rispetto, da parte dei produttori, delle norme previste nel disciplinare di produzione. In questo senso, il Consorzio è l'interfaccia primaria



del consumatore, oltre che del produttore.

«Il consumatore può riconoscere un prodotto di qualità individuando, in etichetta, il marchio comunitario a garanzia dei prodotti Dop – continua Arezzo – che danno la certezza che quel prodotto sia stato sottoposto a severi controlli di tracciabilità e all'analisi organolettica di un panel ufficiale. Consumare olio Dop significa, pertanto, avvicinarsi al territorio di origine, alla sua storia, alle sue tradizioni e apprezzare il frutto del duro lavoro dei consorziati. Dalla coltura della pianta alla raccolta delle olive, fino alla spremitura, nulla può essere lasciato al caso. Il risultato è un olio extravergine che all'assaggio si riconosce per l'armonia delle sue note organolettiche e per gli aromi equilibrati. Al naso è deciso e complesso, ricco di sentori aromatici. In bocca è avvolgente e vegetale. Uno dei modi migliori di apprezzare le qualità tipiche dell'olio Dop Monti Iblei è propriamente quello di usarlo a

crudo. In questo modo si potranno mantenere inalterate tutte le proprietà nutrizionali, oltre che apprezzarne maggiormente il suo temperamento forte e austero, aristocratico e misurato. Rappresentando 250 aziende produttrici, abbiamo il dovere di avviare e alimentare una riflessione sull'importanza di una corretta comunicazione e formazione ai cittadini-consumatori, spesso disorientati al momento dell'acquisto».

Non è tanto e solo una questione di accompagnare il consumatore nella scelta, o meglio ancora, nell'abbinamento di un olio alla pietanza. Quanto piuttosto di guidarlo nella ricerca della qualità, schivando i tanti passi falsi in cui può incorrere se non ha gli strumenti per leggere e comprendere le etichette. «In questo senso, è fondamentale accertarsi che ci sia il bollino Dop in etichetta – conclude Arezzo – sinonimo di qualità, controllo, provenienza certificata. Poi, aprendo la bottiglia dell'olio Evo dei Monti Iblei si devono sprigionare immediatamente gli odori caratteristici di erba appena falciata, carciofo e pomodoro verde. Al gusto, invece, il consumatore deve un po' seguire le sue preferenze, nel senso che ogni azienda produttrice presenta qualche differenza, con oli più o meno fruttati. L'errore più comune dei consumatori è pensare che meno l'extravergine abbia odore e sapore, migliore sia la qualità. Semmai è vero il contrario: quando l'olio pizzica appena il palato, significa che è buono. Se è inodore e insapore, qualche domanda me la farei. Il nostro olio costa anche il triplo dei prodotti da banco del supermercato, con olive provenienti dall'Unione europea, che non raccontano nulla del territorio. Se il prezzo fa ancora la differenza, abbiamo notato che su 10 bottiglie che acquista il cliente medio al supermercato, se per 6-7 si lascia guidare dal prezzo, sul resto sceglie la qualità per condire una buona carne o una buona insalata. Insomma, qualcosa sta cambiando». ■ **Alessia Cotroneo**

CONTRIBUTI EUROPEI FRENATI DA CAVILLI

La produzione nazionale di olio extravergine di oliva non basta a fronteggiare la domanda interna per questo, per gli agricoltori che intendono allargare i confini dei propri oliveti, i contributi non mancano. Sulla carta almeno, come spiega il presidente del Consorzio dell'olio Dop dei Monti Iblei: «Parecchi agricoltori, soprattutto giovani che fino a ieri hanno aiutato a impiantare la propria azienda agricola e a tornare a produrre olio, sono stati tagliati fuori dai contributi del Programma di Sviluppo Rurale Sicilia, anzi non sono nemmeno riusciti a partecipare al bando. In particolare, chi chiedeva contributi per estendere la propria superficie di coltivazione, doveva possedere, al momento della richiesta, già un base aziendale olivetata superiore a 13 ettari, condizione tecnicamente impossibile da realizzare dalle nostre parti, dove la polverizzazione della proprietà agricola è tale che già con tre ettari e mezzo di uliveto ci si può definire a buona ragione olivicoltore. Mi auguro che venga fuori il buonsenso e si corra ai ripari, per gli agricoltori in generale e in particolare per i più giovani».

Segnali positivi aprono il campo a nuove sfide

Si consolida una crescita strutturale del settore vitivinicolo italiano per valore e penetrazione sui mercati esteri. Resta però molto da fare in termini di posizionamento e identità del prodotto, come analizza il presidente Unione italiana vini Ernesto Abbona

La crescita del vino italiano si basa sempre più su analisi e strategie. Da qui l'importanza dell'Osservatorio del vino di Unione italiana vini, una piattaforma che raggruppa tutte le informazioni strategiche per l'industria vitivinicola: commercio mondiale, potenziale, giacenze, imbottigliamenti, prezzi dello sfuso. Facciamo il punto sul settore con Ernesto Abbona, presidente Unione italiana vini.

Qual è il quadro che emerge dal nuovo Osservatorio del vino realizzato in collaborazione con Vinitaly?

«Senz'altro di un settore in salute. Altrettanto chiaramente il quadro dell'Osservatorio indica gli aspetti migliorabili per un comparto sempre più bandiera del made in Italy agroalimentare e non solo. Mai come oggi il vigneto Italia esprime una particolare capacità di reazione sui mercati anche nei momenti difficili. È il caso di una crescita registrata nel 2021 che sarebbe riduttivo chiamare 'rimbalzo', perché l'incremento in doppia cifra non è solo sull'annus horribilis 2020 ma anche sul 2019, in regime pre-Covid. La crescita è perciò strutturale».

Sul fronte della crescita del valore, obiettivo prioritario per il mercato vitivinicolo italiano, gli ultimi anni hanno segnato passi avanti importanti per il nostro Paese, ma resta ancora molto da fare. Quali passi è necessario compiere?

«Questa è la sfida più importante, da vincere il prima possibile. Lo studio dell'Osservatorio unione italiana vini-Vinitaly che abbiamo presentato a ottobre a Verona riflette proprio su questa criticità. Nonostante la crescita del valore registrata negli ultimi anni, in diversi casi i vini italiani non hanno ancora trovato il corretto posizionamento in rapporto alla qualità espressa. Secondo l'analisi, solo il 5 per cento delle bottiglie di vino fermo italiano destinate all'export esce dalle cantine a più di 9 euro al litro, mentre il 75 per cento non supera la soglia dei 6 euro. Un posizionamento più basso non solo rispetto a competitor come Nuova Zelanda, Francia e Australia, ma an-



che sulla media mondiale degli scambi. Poi ci sono le eccezioni, a partire dai grandi rossi piemontesi o toscani, ma diciamo che nonostante i progressi siamo ancora a metà del guado, con il vino tricolore che presidia nel mondo il segmento popular (3-6 euro/litro) per quasi la metà dei suoi volumi, seguito dal prodotto basic (fino a 3 euro) con il 28 per cento, dal premium (6-9 euro) con il 20 per cento e dal superpremium (oltre i 9 euro) che vale come detto solo per il 5 per cento della produzione esportata. Occorre però ricordare che anni fa il posizionamento era ancora più basso e che il processo di crescita c'è ed è costante. Serve comunque un ulteriore cambio di passo sul fronte del posizionamento del brand e dell'identità del nostro vino, un obiettivo da perseguire attraverso un piano strategico di promozione e marketing fondato sul dialogo continuo tra imprese e istituzioni. Altro punto cruciale è lo studio delle nuove tendenze, dei nuovi consumatori: per esempio i concetti green rappresentano oggi valori importanti su cui impegnarsi ancora di più sul piano comunicativo».

I dati dei primi sette mesi del 2021 fotografano un aumento significativo dell'export italiano di vino, nell'ordine del +14,5 per cento su base tendenziale e del +10,7 per cento sullo stesso periodo del 2019, per un valore che ha ag-

giunto i 4 miliardi di euro. Quali sono le prospettive per il 2022, anche in termini di nuovi mercati chiave da presidiare?

«Il 2021 è stato un anno eccezionale sul piano delle vendite. Dopo lo stop del 2020- peraltro non così pesante come in Francia- lo scorso anno il settore ha fatto il pieno di fiducia uscendo con le proprie forze da un periodo di grandi incertezze. Se si guarda alle performance dell'ultimo biennio il nostro è il Paese produttore che è cresciuto più di tutti, e questo conferma la capillarità della presenza del vino tricolore nel mondo. Sui mercati emergenti l'obiettivo principale rimane l'Asia, Cina in primis, ma attenzione anche alla crescita della domanda nell'Est-Europa».

Diversi sono i fronti aperti per quanto riguarda la tutela del made in Italy agroalimentare, dal riconoscimento del Prošek croato alla stretta anti-alcol dell'Ue. Quali sono i rischi per la filiera vitivinicola italiana?

«Sul Prošek mi è piaciuta l'unità di intenti del settore, a partire dalle istituzioni fino ai consorzi e alle imprese. Un gruppo compatto che speriamo sia riuscito a fare la necessaria massa critica. Siamo invece molto preoccupati per le strette anti-alcol richieste dall'Organizzazione mondiale della Sanità e da una parte dell'Ue. In particolare, il Parlamento europeo si appresta a votare un documento redatto e approvato da un'apposita commissione, un Piano anticancro che noi contestiamo fortemente. Il report, infatti, generalizza dogmaticamente sugli effetti del consumo di alcol senza distinzioni legate all'origine dell'alcol, da uva o altro, alla gra-

dazione e alla quantità consumata. Un approccio che mette a rischio il futuro di una componente fondamentale della dieta mediterranea come il vino, che solo in Italia fornisce occupazione a 1,3 milioni di persone. Affermare come "non esista un livello sicuro di consumo di alcol quando si parla di prevenzione del cancro" e incoraggiare "la Commissione Ue e gli Stati membri a promuovere azioni per ridurre e prevenire danni causati dall'alcol nel contesto di una modificata strategia europea sull'alcol" a nostro avviso non contribuisce a risolvere il problema. Non è censurando il consumo, in ogni genere e grado, che si risolve il problema. Occorre tenere conto delle specificità del vino, che in Italia- e non solo- è sinonimo di moderazione. La convinzione di



Ernesto Abbona, presidente Unione italiana vini

Unione italiana vini è perciò che il rischio di cancro non possa essere valutato in maniera isolata, ma nel contesto del modello culturale, alimentare, delle quantità del bere e dello stile di vita».

In questo scenario così complesso a livello europeo e internazionale, quali sono le priorità per il settore e le principali sfide per le sue imprese?

«Fare il vino nel migliore dei modi- è questa non è una novità-, valorizzarlo al massimo sui mercati e avere sempre più rispetto per la terra. Ma su questo punto i viticoltori e le imprese hanno ben chiaro che è la terra stessa l'artefice principale delle loro fortune, un bene fondamentale da preservare con il maggior impegno possibile».

■ **Francesca Druidi**

NUOVI MERCATI DA PRESIDARE

L'obiettivo principale rimane l'Asia, Cina in primis, ma attenzione anche alla crescita della domanda nell'Est-Europa

Arte e cultura della vinificazione

Con Rocco Volpone, socio di Placido Volpone, alla scoperta di una storia singolare di passione per il vino, nata da un'amicizia decennale

Quando dietro alla nascita di una produzione vitivinicola c'è un incontro che ha cambiato molte esistenze, si è certi di essere alla presenza di un prodotto non solo di qualità, ma fatto col cuore. «La nostra è la storia di un incontro tra due famiglie unite dalla passione per la propria terra. Era il 1974 e l'allora ventottenne Michele Placido, terzogenito di Beniamino Placido e Maria Iazzetti, recitava accanto a Ugo Tognazzi e Ornella Muti in "Romanzo popolare", per la regia di Mario Monicelli; Domenico Volpone, ventuno anni, lavorava nei campi sotto la guida del padre Rocco. Era d'estate, le due numerosissime famiglie passavano giornate assieme nelle campagne di Ascoli Satriano, alla Masseria Volpone. Mimmo trapiantava in quell'anno ceppi antichi del nonno Domenico. Michele, divenuto intanto uno degli attori più richiesti in Italia e all'estero, raggiungeva l'amico appena gli era possibile e tornava, così, ad assaporare i profumi della sua terra. I due ragazzi stringevano così un'amicizia profonda tanto da portarli a farsi una promessa: rendere eterna la loro amicizia, unendo i figli che avrebbero avuto e le generazioni a venire in un progetto comune, che racchiudesse storia, tradizione, arte e cultura del proprio essere, delle proprie radici: così è nata la Placido Volpone, un'unica famiglia unita

Cantina Placido Volpone ha sede a Ortona (Fg)
www.placidovolpone.it

dalla passione per la propria terra e per il suo frutto più pregiato, il vino». Storie come questa ci ricordano quanto la passione e il lavoro condiviso siano importanti per creare un prodotto unico. «Sono serviti quarant'anni per raggiungere il grado di eccellenza degno della promessa fatta. I frutti della nostra terra sono coltivati nel territorio dell'antica Herdonia, la "Pompei di Puglia", prima collina sul Tavoliere delle Puglie, la zona contemporaneamente più assolata, più siccitosa, più ventosa dell'Italia continentale. Il vino, figlio di generazioni di agricoltori e artisti, è prodotto della vinificazione con tecniche antiche ed attrezzature all'avanguardia. Tradizione e continua innovazione, questo è il percorso che segue la Placido Volpone». Innovazione che non sta solo nella produzione, ma anche nella certificazione dei propri vini. «Siamo la prima cantina al mondo a certificare la filiera del suo vino Falanghina su Blockchain, un registro distribuito e immutabile, nato con le cripto-valute, che permette di tracciare la produzione di qualsiasi tipo di prodotto, col fine di garantire la provenienza e la qualità dei prodotti finiti. Inoltre, portiamo avanti un progetto in collaborazione con Ernts&Young ed EzLab, che certificano il primo vino al mondo a "km 0 virtuale". Questa è una prova ulteriore della trasparenza che l'azienda vuole mantenere verso i propri clienti, certa della qualità delle proprie uve e dell'eccellenza del processo di vinificazione».

■ Elena Bonaccorso



PLACIDO VOLPONE

Due famiglie, grandi competenze, cultura secolare nel campo agricolo ed enologico, terreni collinari e pietrosi, grandissimo amore per l'arte, il cinema, la pittura, la musica e la letteratura, tecniche all'avanguardia per un eccezionale vino di tradizione. La vision che l'azienda Placido Volpone ha sin dalle sue origini è creare un vino riconosciuto come opera d'arte plasmata dal territorio pugliese. Per coerenza con questo massimo obiettivo del nostro operato, la mission ci indirizza verso l'affermazione del vino Nero Di Troia come una delle eccellenze italiane, unico nelle sue caratteristiche e indissolubilmente legato alla nostra terra di Puglia: nessuna uva può raggiungere le stesse qualità e caratteristiche qualitative altrove.

Un progetto ambizioso



Cantina Placido Volpone

Contrada Monterozzi snc - 71040 - Ortona (FG) - Tel. 3395847668

placidovolpone.it

L'evoluzione della professione

Il vino ha vissuto un 2021 in decisa ripresa. Ma occorre comunicarlo meglio, puntando sugli aspetti culturali che veicola. Gli enologi svolgono in questo senso una funzione fondamentale, spiega Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi

Gli enologi si assumono la responsabilità di mantenere e valorizzare con il loro intervento ciò che la natura offre, guidando il processo di trasformazione dalla vigna alla bottiglia. Il 75esimo Congresso nazionale di Assoenologi (l'associazione degli enologi ed enotecnici italiani) previsto a dicembre, che avrebbe dovuto celebrare i 130 anni dell'Associazione, è stato rinviato a marzo 2022. La ricorrenza resta l'occasione per riflettere con Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi, sul ruolo dell'enologo oggi nell'attuale produzione vinicola italiana proiettata sempre più ai mercati internazionali. «La nostra professione è in continuo cambiamento. Siamo obbligati a cambiare per essere aggiornati sotto il profilo tecnico e scientifico, non disdegnando la preparazione su altri temi come la comunicazione e la promozione sui mercati». Dal 1986, anno di promulgazione della legge che istituisce la professione di agrotecnico, il ruolo dell'enologo ha progressivamente acquisito maggiore influenza e maggiori responsabilità richiedendo un percorso di studi specifico, esperienza e aggiornamento continuo. «Quella del vino non è mai una meta raggiunta o raggiungibile, perché suscettibile di costante miglioramento e attualizzazione in funzione del consumatore, che è il nostro unico giudice», prosegue Cotarella.

Come può essere definita a livello nazionale la vendemmia 2021: meno quantità, più qualità?

«L'Italia ha una serie di trasversalità territoriali infinita che nessun altro Paese vanta. La situazione, anche a livello climatico, può cambiare da zona a zona, ma nel complesso quella del 2021 è una grande vendemmia, innanzitutto per la qualità generalizzata che accomuna vini bianchi e rossi, spumanti, vini giovani e vini da invecchiamento. Se la quantità in media è bassa, l'aspetto che noi riteniamo fondamentale è l'innalzamento dei prezzi al produttore. Finalmente quest'anno si registra uno scarto di prezzi che ridà in parte dignità a molti prodotti italiani, dai vini da tavola (con incrementi dell'ordine del 30-40 per cento) alle denominazioni più prestigiose. Si tratta di un leggero avvicinamento a ciò che i produttori meritano, anche se c'è ancora tanta strada da fare».

Cosa serve al vino italiano per produrre un ulteriore salto di qualità in



CORSI DI COMUNICAZIONE PER I GIOVANI

Sono organizzati da Assoenologi per avvicinare il consumatore alla storia del prodotto: chi lo produce e dove, le criticità e il legame con il territorio

merito all'innalzamento del valore, tema sul quale il Paese cerca di colmare il gap rispetto alla Francia?

«In Francia sono partiti prima e meglio di noi rispetto a questo tema che è sempre stato il nostro tallone di Achille. Oggi non è la qualità intrinseca del vino a fare la differenza, anzi sul fronte della biodiversità, della varietà, siamo anni luce davanti alla Francia. Ma non sappiamo ancora raccontarci con sufficiente slancio. Il vino non è fine a sé stesso, è il principale narratore di territori, aziende e storie. Negli ultimi 10-15 anni ci sono stati dei miglioramenti nell'aspetto comunicativo dei nostri prodotti: ci hanno riconosciuto meriti che prima non avevamo. In questo processo, noi enologi siamo stati chiamati in causa e ci siamo impegnati a raccontare il vino, di cui conosciamo tutto il processo produttivo in vigna e cantina, a consumatori sempre più esigenti. Per questo,

come Assoenologi organizziamo corsi di comunicazione per i giovani professionisti. Non basta elencare le caratteristiche organolettiche, quella è la parte finale del "film". Questo vorrebbe dire catalogare il vino come una semplice bevanda. Occorre invece avvicinare il consumatore alla storia del prodotto: chi lo produce e dove, le criticità e il legame con il territorio. Solo così il vino diventa messaggio di cultura e passione, in grado di conferire valore a tutto il sistema che lo circonda. Ed è questo il messaggio che vogliamo lanciare».

Quali prospettive e criticità intravede per il settore nel 2022? Il settore sta raggiungendo i livelli pre-Covid?

«Il settore vitivinicolo, pur risentendo della crisi dell'Horeca, ha sofferto meno di altri comparti a causa della pandemia, sopravvivendo grazie all'e-commerce e alle performance della grande distribuzione or-

ganizzata. L'esplosione dei consumi registrata a metà del 2021, trainata dal ritorno alla vita, ha portato a chiudere l'anno con risultati insperati, superiori al 2020 e uguali - se non superiori - ai numeri del 2019. Dobbiamo capitalizzare questo trend positivo. E io sono ottimista perché questo periodo di sofferenza ha confermato ancora una volta lo stretto legame tra vino ed esseri umani. Il vino fa a tutti gli effetti parte dell'esistenza delle persone. Per questo, Assoenologi è fermamente contraria all'approvazione della relazione Beating Cancer Plan da parte della commissione straordinaria contro il cancro (Beca) del Parlamento europeo, in cui si afferma che "Non esiste un livello sicuro di consumo di alcol", mettendo così in stretta relazione vino e tumori. Assoenologi da sempre si batte e continuerà a farlo per un consumo intelligente e prudente del vino e dell'alcol in generale, ma non può accettare che non venga fatta alcuna di-



Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi

stinzione tra abuso e consumo moderato. Faremo una battaglia, così come altre volte in passato, perché l'Europa non sembra comprendere che il vino è parte integrante della cultura, della tradizione e del modo di vivere la vita di molti suoi Paesi membri, Italia in primis».

Come si declina oggi la sostenibilità in vigna e in cantina?

«Noi enologi siamo i primi reali promotori e artefici della sostenibilità, che significa rispetto dell'ambiente, delle persone e dei prodotti, oltre che delle leggi. La natura si difende con la consapevolezza e la cognizione scientifica di ciò che si fa in vigna e in cantina. L'opera dell'uomo deve sempre essere suffragata dalle conoscenze scientifiche». ■ **Francesca Druidi**

Il progetto Stilèma: vinificazione d'Irpinia

Unendo il rispetto della tradizione a una vision innovativa, l'azienda vitivinicola Mastroberardino ha fatto dell'amore per il proprio territorio il veicolo per vini dalla qualità eccellente. Ne parliamo con il professor Piero Mastroberardino, titolare dell'azienda

Creare uno stile territoriale tradizionale e al tempo stesso dotato di grande modernità e di una ricchezza organolettica fuori dal comune, è l'ambizioso obiettivo con cui la famiglia Mastroberardino porta avanti il progetto Stilèma: una collezione di vini unici che sintetizzano la visione di una famiglia che si è fatta interprete del patrimonio naturale del proprio territorio da oltre 10 generazioni.

Una storia familiare, quindi, profondamente legata al contesto socioculturale vitivinicolo dell'Irpinia, e che ha saputo sviluppare la piena potenzialità di un territorio, fino a ricavarne vini conosciuti e apprezzati in tutto il mondo. Attualmente la guida delle attività di famiglia è affidata a Piero Mastroberardino, professore ordinario di Business management, autore di numerose pubblicazioni e presidente dell'Istituto del Vino italiano di qualità grandi marchi.

Le prime tracce della vostra impresa familiare risalgono alla metà del Settecento e arrivano ai nostri giorni senza soluzione di continuità. Con la fase autarchica dell'economia del regime, inoltre, avete intensificato la vostra attività commerciale anche all'estero, prima in Europa e poi verso l'America del Nord e l'America Latina, contribuendo da protagonisti a disegnare il profilo di una viticoltura dell'Irpinia. Come si colloca il progetto Stilema in questo contesto?



La Società Agricola Mastroberardino si trova ad Atripalda (Av) - www.mastroberardino.com

«Il progetto Stilèma nasce a testimonianza dell'amore di Antonio Mastroberardino, mio padre, per la sua terra, i suoi vitigni, i suoi vini, e per i loro caratteri originari. Avviato, infatti, a cavallo del Duemila e basato su una serie di traiettorie sperimentali, il nostro progetto punta a ricostruire i protocolli di lavoro, in vigna e in cantina, relativi ai momenti in cui i vini irpini maggiormente si sono affermati come punta dell'iceberg di un processo di rinascimento e di rilancio della viticoltura del nostro Paese, salvandola dall'estinzione alla quale pareva condannata in seguito al cataclisma dell'ul-

selezione del materiale genetico più produttivo anche a discapito delle migliori espressioni organolettiche di una specie, Stilèma riscopre il passato e rievoca gli stili di vinificazione dei vitigni autoctoni d'Irpinia come il Fiano, l'Aglianico e il Greco, maggiormente espressi a cavallo tra la fine degli anni '50 e l'inizio degli anni '70 del Novecento per il Taurasi, e tra gli anni '60 e '70 per i due più nobili bianchi d'Irpinia. Abbiamo impostato un programma di ricerca che potesse ripercorrere a ritroso l'asse del tempo, riportarci a una fase di minore contaminazione e di più profonda caratterizzazione varietale, a uno stile di vini più marcatamente territoriale, caratteristico di un territorio meno soggetto agli effetti distortivi di agenti esterni».

In cosa si contraddistingue il progetto Stilema?

«Si parte anzitutto da scelte viticole miranti a porre in risalto caratteri diversi rispetto alle più comuni tendenze: si sceglie di assemblare uve di diversi vigneti di famiglia, al fine di raccogliere insieme sfumature più articolate, usando il territorio come una tavolozza di colori che la creatività dell'artista-viticoltore tramuta da progetto in opera. Le lavorazioni in cantina seguono gli stessi principi, accentuando l'eleganza, e le sensazioni

VINI DI VALORE

Con Stilema prende vita una linea di vini i cui elementi distintivi partono anzitutto da scelte viticole, miranti a porre in risalto caratteri diversi rispetto alle più comuni tendenze

timo grande conflitto mondiale».

Quali sono i rischi che attualmente riguardano le colture italiane, e come si rapporta con questi il vostro progetto?

«Distanziandosi dalle pratiche più comuni che spesso perseguono processi di

complesse che sfumano nella memoria, sintesi di delicatezza e finezza».

Stilèma trova la sua prima applicazione concreta nella vendemmia 2015. Quali sono stati i risultati?

«Nel maggio 2018 viene presentato al mercato il primo dei tre vini della linea: Stilèma Fiano di Avellino Docg 2015, ed è subito un grande successo nazionale e internazionale. Questo è un vino di grande finezza ed eleganza, testimone della vocazione del territorio irpino alla produzione di grandi bianchi. Successivamente, nel novembre 2019, abbiamo presentato al mercato il secondo vino del progetto, Stilèma Taurasi Docg 2015 e di nuovo non si sono fatti attendere i grandi riscontri sia dalla critica nazionale e internazionale, che ne hanno esaltato l'equilibrio e il carattere di rosso austero e complesso, dalla grande bevibilità. Nel 2020, inoltre, vede la luce Stilèma Greco di Tufo Docg 2017. Un Greco che offre caratteri di grande modernità e di straordinaria ricchezza organolettica. La ricerca di complessità è frutto di un assemblaggio di uve scelte in diverse vigne di famiglia, provenienti dalle tenute di Montefusco, Tufo e Petruo Irpino». ■ **Andrea Mazzoli**



ETICHETTE ECCELLENTE DELLA CAMPANIA

Con sede ad Atripalda, in provincia di Avellino, la Società agricola Mastroberardino è un punto di riferimento per la produzione di vini della tradizione irpina. Se oggi i vini di questo territorio sono definitivamente legittimati nel novero delle più esclusive e rinomate produzioni mondiali, ciò si deve alla costanza e all'enorme contributo di cultura di Antonio Mastroberardino, che ha saputo rappresentare in maniera magistrale la giunzione tra le radici del mondo antico e la sete inesauribile di conoscenza dell'uomo. Nel corso di dieci generazioni, la famiglia Mastroberardino ha disegnato la rinascita della viticoltura antica dell'Irpinia e della Campania, riscoprendo processi e metodi antichi in chiave moderna. Le tenute di famiglia sono localizzate nella culla di tre Docg: il Greco di Tufo, il Fiano di Avellino e il Taurasi, e distribuite nelle varie aree del territorio con l'obiettivo di preservare l'identità autonoma di ogni specie.

Un “eroico” Cabernet Sauvignon

Dall'Appennino lucano provengono esempi di coltivazione estrema a 850 metri sul livello del mare. Il titolare Nicola Maria Patrone racconta l'offerta della Cantina Giorni

Premiato ai mondiali di vino estremo per la sua coltivazione eroica, lo Sciffrà rientra tra le bottiglie caratteristiche dei vigneti situati nel Parco Nazionale dell'Appennino lucano. A 850 metri sul livello del mare, i vigneti godono del sole tipico del Sud Italia e delle escursioni termiche proprie del Settentrione. «È la principale particolarità del nostro Cabernet Sauvignon» spiega Nicola Maria Patrone, titolare della Cantina Giorni. Ci troviamo nel Parco Nazionale dell'Appennino lucano, nel piccolo ridente paese di Pignola situato in provincia di Potenza. Meglio conosciuto un tempo come Vineola, Pignola da sempre è luogo di vini ed è proprio in queste magnifiche terre che il nonno di Nicola inizia a produrre un vino che ama definire “vino francese”. «I nostri vigneti – prosegue il titolare dell'azienda – si adagiano sotto le montagne di Pignola, su un terreno leggermente argilloso, con clima nordico e sole del sud. Le coltivazioni godono del sole e delle escursioni termi-

Cantina Giorni ha sede a Pignola (Pz)
www.cantinagiorni.com



che del nord, estremamente accentuate anche d'estate di almeno 10 gradi. È questo a conferire al vino un particolare gusto e spessore, soprattutto allo Sciffrà tra i nostri prodotti di punta. È un Cabernet Sauvignon barricato prodotto in Basilicata ed è stato premiato ricevendo due medaglie ai mondiali di vino estremo perché è realizzato a 850 metri sul livello del mare. Vie-

ne considerata viticoltura eroica. Al fianco di questa bottiglia possiamo annoverare anche l'Arioso, al contrario, un prodotto molto classico ma che si contraddistingue per la particolarità del gusto: ha un sapore minerale che richiama lo zafferano e un perlage estremamente sottile. Viene ottenuto da uve al cento per cento Chardonnay e interamente da coltivazione biologica.

campagna e del mosto, quel colore rubino intenso, il frutto del suo lavoro, quel vino che definiva francese. Ho custodito per anni queste sensazioni, ho coltivato questi sentimenti. Ho sempre desiderato ripercorrere i suoi passi, sono l'humus sul quale abbiamo fondato Cantina Giorni. Il nostro è stato un percorso molto attento, sviluppatosi con estrema cura, grazie anche all'importante supporto dell'enologo Gianni Menotti che ha rappresentato per me un autentico ponte tra tradizione e modernità. Il frutto del nostro lavoro oggi è rappresentato da sei vini di incredibile qualità, tre rossi prodotti in Basilicata nel nostro magnifico vigneto a Pignola e tre prodotti in Friuli, nei nostri nuovi vigneti dove abbiamo deciso di realizzare dei bianchi speciali. L'amore per la mia terra è testimoniato anche dai nomi che abbiamo deciso per i nostri vini, quelli delle antiche contrade che circondano i nostri vigneti con una ulteriore dedica speciale al Plinia Del Calace che porta il nome di un'antica amante del mio trisavolo.

Tutto o quasi è stato mantenuto intatto nel processo produttivo delle uve: «La lavorazione del vigneto viene realizzata in maniera del tutto manuale, così come la raccolta delle uve, e infine abbiamo deciso di non mutare la tradizione più tipica del nostro processo. Introdotta da mio nonno, prevede l'uso di quella che lui definiva “uva francese”. Io non ho voluto cambiare questa tradizione e ho mantenuto l'uva francese, si tratta appunto del Cabernet Sauvignon, prodotto sempre a cordone speronato, così come lo faceva mio nonno. Abbiamo quindi apportato solo alcune innovazioni tecnologiche sia nel processo di post vendemmia che di vinificazione e in vigna. Qui non impieghiamo alcun trattamento del terreno, non usiamo pesticidi e tutto viene mantenuto il più naturale possibile. Per il futuro abbiamo intenzione di ampliare la dimensione dei vigneti aumentando gli ettari. In tal senso, stiamo valutando la qualità di uvaggio da mettere a dimora ma probabilmente punteremo sul Merlot.

■ Luana Costa



LA DIMORA STORICA GIORNI, UN'ESPERIENZA MULTISENSORIALE

Gli ultimi investimenti realizzati da Cantina Giorni sono legati al suo resort, la Dimora Storica Giorni golf, resort & spa, che offre straordinarie esperienze di enogastronomia in un'atmosfera magica, all'interno palazzo nobiliare del 1600. Il resort si compone di dodici suites, un'area benessere con piscina esterna e interna riscaldata, sauna, bagno turco a tante altre sorprese a disposizione degli ospiti, compreso un magnifico percorso a nove buche di golf situato a cento metri dai vigneti. Naturalmente il vino è protagonista, l'obiettivo è infatti offrire ai visitatori un'esperienza multisensoriale, che spazia dalle degustazioni ai bagni nel vino.

Tutta la raccolta viene realizzata, infatti, in maniera manuale, assecondando la tradizione».

Una tradizione di famiglia che è stata tramandata di generazione in generazione: «Ricordo ancora la voce di mio nonno e i suoi sorrisi, i suoi racconti, l'odore della

“UVA FRANCESE”

Così definiva mio nonno il Cabernet Sauvignon, prodotto sempre a cordone speronato, come da tradizione



Un connubio perfetto

Una linea interamente biologica capace di coniugare i sapori tradizionali e le innovazioni richieste dal mercato. A Marsala la storia del felice incontro tra due famiglie che hanno investito sul territorio. La racconta Giovanna Caruso

È una storia di sole, di vento e di passione quella che ha condotto una famiglia siciliana ad investire sul proprio territorio creando vini dai sapori innovativi. Caruso & Minini è il nome dell'azienda vitivinicola trapanese e anche il nome di due famiglie appassionate di vini e innamorate della Sicilia. Due famiglie e due storie diverse che si intrecciano e si fondono quando Stefano, Francesco e Roberto Caruso, terza generazione di vignaioli incontrano Mario Minini, titolare di un'azienda di commercializzazione del Nord Italia. Insieme fondano, a Marsala, la Caruso&Minini, nell'estrema Sicilia Occidentale. È un'ambiziosa scommessa, che vede protagonisti la tradizione agricola della famiglia Caruso e la competenza nelle vendite dei Minini. «Possiamo dire che è una scommessa vincente poiché, ad oggi, i vini raggiungono gli appassionati



in più di trenta paesi in tutto il mondo» spiega Giovanna Caruso, tra i titolari della società. Tradizione e competenza, però, con uno sguardo al futuro. Infatti, oggi Stefano è affiancato dalle due figlie Giovanna e Rosanna. Una gestione in rosa con l'ingresso delle due figlie che ha sicuramente portato una ventata di freschezza fra le botti.

L'azienda è arrivata alla quarta generazione mantenendo fede però alle sue origini e radici.

«Sì, è vero. Io e mia sorella rappresentiamo la quarta generazione di una famiglia di vignaioli che affonda le sue radici nel mio bisnonno che coltivava i terreni della zona collinare del Trapanese. Un'area che si trova all'incirca a 450 metri sul livello del mare e in una zona collinare capace di conferire una propria qualità ai vini senza alcuna lavorazione ulteriore. È infatti proprio l'altitudine a conferire quegli elementi di freschezza ed eleganza ai nostri vini. La mia famiglia si è sempre occupata della coltivazione dei vigneti, che inizialmente rivendeva ai produttori di zona. Tutto cambia nel 2000 quando conosciamo la famiglia Minini, innamorata

della Sicilia, e proprietaria di una grande cantina di imbottigliamento situata nel nord Italia. Si è deciso così di mettere insieme le competenze agronomiche della famiglia Caruso e quelle commerciali della famiglia Minini. Nel 2004 viene venduta la prima bottiglia creata da questa azienda».

Quali sono le innovazioni introdotte in cantina a seguito del suo ingresso in azienda?

«Abbiamo innanzitutto investito sulla creazione di una linea biologica che oggi rappresenta una delle nostre linee centrali e più vendute in tutto il mondo. Abbiamo, inoltre, creato da zero le nuove etichette che sono molto più fresche, giovani e accattivanti, con lo scopo di trasmettere al consumatore la nostra idea di bio e la nostra idea di campagna. Tutto ciò è avvenuto contemperando le competenze di mio papà, agronomo di lunga esperienza, con un tocco di innovazione».

Quali sono i prodotti di punta dell'offerta vitivinicola?

«Decisamente la nostra linea biologica, che ha rappresentato per noi una vera scommessa. Abbiamo deciso di ripartire dalla

campagna, dal nostro territorio meraviglioso sempre baciato dal sole e battuto dai venti. Ciò che ci serve è già presente in natura senza impiegare alcun trattamento specifico. Abbiamo deciso di proporre ai nostri clienti storici e ai nuovi la linea biologica composta da quattro vini: due rossi e due bianchi. Inizialmente ne abbiamo inseriti solo due - un rosso e un bianco - per comprendere come queste novità sarebbero state percepite. Abbiamo iniziato con un Catarratto e un Nero d'Avola ma conferendo un'impronta più giovanile, potremmo dire 2.0. Ad esempio, lo stereotipo tipico sul Nero d'Avola è quello di un vino complesso e pesante da bere. Al contrario, noi abbiamo creato un vino fresco, fruttato, che ha sapore di frutta rossa. Sembra quasi una spremuta di ciliegie. Lo stesso è avvenuto con il Catarratto ricevendo una risposta sorprendente e inaspettata. Qualche anno dopo abbiamo deciso di integrare la linea biologica con altri due vini, il Perricone, un vino rosso che conta la sua presenza in pochissimi ettari in tutta la Sicilia e il Grillo, vino bianco tipico della provincia di Trapani. L'operazione di restyling è stata completata da una revisione delle etichette: il nostro obiettivo era quello di trasmettere ai clienti la biodiversità della nostra campagna e così abbiamo deciso di creare un abbinamento tra ciascun vino e i fiorellini effettivamente presenti nei nostri vigneti. Questi fanno oggi parte di ogni etichetta». ■ **Luana Costa**

Giovanna e Rosanna Caruso, della società Caruso e Minini di Marsala (Tp) - www.carusoeminini.com



IL NOSTRO NERO D'AVOLA

Abbiamo creato un vino fresco, fruttato, che ha sapore di frutta rossa. Sembra quasi una spremuta di ciliegie



LA GAMMA DEI VITIGNI

Centoventi ettari di vigneti distesi in una zona collinare dell'entroterra trapanese. Le vigne di Giummarella e Cuttaia sono dislocate su un gruppo di colline a est di Marsala, con un'altitudine massima di 450 metri sul livello del mare. Ogni porzione di questo meraviglioso terreno è stata scelta, con l'esperienza di chi la coltiva da generazioni, per creare la migliore combinazione possibile tra la vite, il clima e la terra. I terreni ospitano vitigni autoctoni quali Grillo, Catarratto, Grecanico, Inzolia, Nero d'Avola e Perricone, ma anche i vitigni internazionali come Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Syrah e Merlot.

Un crocevia di emozioni

In ambito vitivinicolo, il Friuli Venezia Giulia si conferma terra dei vini di qualità, con un'identità significativa, dove le salde radici della storia si incontrano con tecnologie all'avanguardia. Il punto con Maria Cristina Cigolotti, legale rappresentante dell'Azienda del Poggio

Un territorio che è stato sempre un incrocio di culture e storia tra tradizioni italiane, austriache, tedesche e slave, non poteva non dare i suoi frutti anche dal punto di vista vitivinicolo. I vini friulani, complessi e assortiti in varietà, derivano da vitigni autoctoni, vitigni importati, produzioni commiste da culture del vino differenti. L'Azienda del Poggio da sempre è cultura del territorio, amore per la terra e i suoi meravigliosi frutti. Inizia la sua attività a conduzione familiare, sul finire degli anni '70, per volontà del fondatore Mario Colla, che acquistò alcuni ettari di vigneto e di seminativi sulle colline a nord di Udine. In linea con la vecchia tradizione contadina, qui si coltivano cereali e piccoli vigneti di uve autoctone e internazionali. I frutti della terra, della passione che si fa duro lavoro, portano l'Azienda del Poggio a espandersi, con l'acquisto di terreni limitrofi, con l'impianto di nuovi vigneti e con l'ampliamento della cantina. Tutto questo accompagnato da uno sguardo attento verso i temi della sostenibilità e dello sfruttamento delle risorse. «Lo sviluppo aziendale - racconta fiera Maria Cristina Cigolotti, legale rappresentante di seconda generazione - non ha mai seguito le logiche di un'agricoltura intensiva, poiché, accanto ai vigneti, vaste aree rimangono volutamente boschive o lasciate a prato permanente in modo da favorire la bellezza naturale del luogo e la biodiversità. Ad oggi l'azienda copre una superficie di circa 50 ettari così suddivisi: 18 a vigneto, 12 i a seminativo e circa 20 tra boschi e prati stabili, riconosciuti dalla regione Friuli Venezia Giulia con decreto del



NO ALL'AGRICOLTURA INTENSIVA

Accanto ai vigneti, vaste aree rimangono volutamente boschive o lasciate a prato permanente in modo da favorire la bellezza naturale del luogo e la biodiversità



L'Azienda del Poggio si trova a Fagnana (Ud)
www.aziendadelpoggio.it

2006, che vieta qualsiasi attività agricola». Questo interesse e amore per l'ambiente riceve un nuovo e più forte impulso quando i figli e non solo (la stessa Maria Cristina Cigolotti è la nuora), dopo la dipartita di Mario Colla nel 2010, decidono di proseguire l'attività del fondatore. Da subito viene implementata una serie di nuovi accorgimenti a tutela dell'ambiente, anche per quanto riguarda la coltivazione della vigna. «Abbiamo adottato i protocolli di produzione integrata, volti ad evitare accumuli di fitofarmaci nelle uve; inerbimenti interfilari per evitare il dilavamento del terreno e semina di miscugli erbosi che favoriscono l'arricchimento del suolo, eliminando, o quantomeno riducendo drasticamente, le concimazioni chimiche».

La sostenibilità per l'Azienda del Poggio è un imperativo anche in cantina, dove molte delle fasi, come quella della chiarificazione e della decantazione, si svolgono con l'ausilio di impianti di refrigerazione all'avanguardia, che permettono di sfruttare le qualità e le capacità del freddo e del caldo, senza ricorrere a sostanze chimiche. «Come le gelatine ottenute da sostanze assolutamente naturali, quali la patata e il pisello, usate durante la chiarificazione che ci consentono di eliminare tutte le sostanze che intorpidiscono il vino, ma senza l'ausilio di prodotti di sintesi» precisa ancora Maria Cri-

stina Cigolotti.

Il risultato di questi e altri interventi è racchiuso nei vini della selezione Vulpes: un nome che vuole rimandare direttamente al ruscello Rio Volpe che attraversa la proprietà, emblema della biodiversità, che pro-

spera lungo il suo corso. Coltivati con particolare cura e attenzione, i vigneti dell'Azienda del Poggio producono uve integre e ricche di tutti gli elementi che il terreno delle prime colline moreniche offre loro. Un elemento, in particolare: una spiccata mineralità. Il clima ventilato della zona collinare e la giusta esposizione, che offre protezione da caldo e freddo eccessivo, favoriscono la corretta maturazione delle uve. Con sapienti vinificazioni e lento affinamento in acciaio e in barrique, vengono preservati e arricchiti i naturali aromi delle varie tipologie, offrendo un risultato di particolare fascino e piacevolezza.

Iniziando con un blend di vino bianco e uno di vino rosso, Vulpes Alba e Vulpes Rubra, la linea si è via via arricchita di due spumanti, uno charmat e un metodo classico, un vino dolce passito e tra poco includerà tutta la gamma dei vini prodotti dall'azienda sempre all'insegna dell'amore per il buon vino e per la natura circostante.

■ Emilia Barca



**AZIENDA
del
POGGIO**

Oltre alla produzione di vini, venduti anche nei negozi di proprietà di Udine, Fagnana e Feletto Umberto, l'Azienda del Poggio si dedica anche all'accoglienza, nel B&B immerso nella natura, organizza degustazioni e si propone come location unica per feste ed eventi.



**Vulpēs
RUBRA**

AZIENDA
POGGIO

Azienda del Poggio
Via S. Clemente, 1
33034 Fagnana (Ud)
Tel. 0432 677357
Cell. 347 4697434
info@aziendadelpoggio.it
www.aziendadelpoggio.it

Dal 1500, la gemma del Chianti Rufina e di Firenze

Nella Tenuta Bossi modernità e tradizione si incontrano in perfetta armonia, realizzando vini eccellenti da oltre 25 generazioni. Ne parliamo con Gerardo Gondi, che insieme al fratello Lapo, guida la sua famiglia in una produzione di alta qualità e prestigio

Di proprietà della famiglia Gondi dal 1592, la Tenuta Bossi è famosa fin dal Rinascimento per il suo vino e i suoi prodotti d'incredibile eccellenza. Situata sulle boschive colline a Nord-Est di Firenze, già nel XVII secolo la famiglia de' Medici individuò in questa zona una particolare attitudine alla produzione dei grandi vini, inserendola nel Bando dei Vini edito nel 1716 da Cosimo III de' Medici assieme alla zona di Greve, l'odierno Chianti Classico, al Carmignano e alle colline dell'alto aretino, l'odierno Valdarno Superiore.

Perseguendo una tradizione che affonda le proprie radici nel Rinascimento, i Marchesi Gondi producono bottiglie di vini eccellenti nella zona vitivinicola del Chianti Rufina, realizzando blend, Gran Riserva e Gran Cru di grandissimo valore. «Prima mio nonno Bonaccorso Gondi e successivamente mio padre Bernardo e sua sorella Donatella, hanno portato l'azienda ad affermarsi nel campo del vino, sperimentando le moderne tecniche di vinificazione senza mai allontanarsi dalla cultura e dalla filosofia che contraddistinguono l'azienda da ben 25 generazioni – racconta Gerardo Gondi, che insieme alla sua famiglia è attualmente alla guida della Tenuta –. Infatti, anche oggi, il nostro impegno è quello di portare avanti un vino che affonda le proprie radici nel magnifico territorio del Chianti Rufina, in cui si trova l'azienda, pur sperimentando sia vitigni internazionali che autoctoni».

Con la maestosa villa rinascimentale, che domina la vallata con il suo parco monumentale e le cantine, l'azienda si estende per 315 ettari di cui 19 ettari a vigneti e 32 a oliveti, oltre a cereali e boschi, immersi tra le verdeggianti colline a 18 km da Firenze, tra 200 e 400 metri d'altezza sul livello del mare.

«Siamo convinti che solo con le migliori uve – continua Gerardo Gondi – si possa ottenere un grande vino. Nei nostri vigneti viene prodotta uva Sangiovese, Colorino di un clone autoctono, che viene qui riprodotto da oltre 100 anni, Merlot, Cabernet Sauvignon, Trebbiano Toscano, Chardonnay e Sauvignon bianco. In vigna si è mantenuto sempre il sapore della tradizione, non eccedendo mai nelle nuove tentazioni. Tuttora siamo so-



BOTTIGLIE DI VALORE

Nella Tenuta Bossi si producono circa 800/900 hl di vino fra Chianti Rufina, Super Tuscan, Bianco dei Colli dell'Etruria Centrale, Rosato dei Colli della Toscana Centrale, Vin Santo del Chianti Rufina

liti piantare favino e poi fare la pratica del sovescio per reintegrare i nutrienti al vigneto. Tutte le lavorazioni e i prodotti usati sono naturali e volti a migliorare l'ecosistema e il territorio».

Spinta dalla continua ricerca di una qualità altissima che viene ottenuta con lavorazioni attente e con il costante miglioramento di tutti i fattori produt-

Tenuta Bossi si trova a Pontassieve (Fi)

www.gondi.com



tivi, la famiglia Gondi persegue l'armonia non soltanto nel gusto dei propri vini, ma anche nei metodi, naturali e sostenibili. «Le lavorazioni – aggiunge Gerardo Gondi –, come potature del secco, quelle verdi, il defogliamento, la selezione del verde e la vendemmia vengono fatte tutte manualmente per selezionare fin dalla gemma esclusivamente le migliori uve che ci consentiranno di ottenere un prodotto di altissima qualità. Queste pratiche della tradizione in alcuni casi perse, per noi sono parte inte-

grante del nostro credo, proprio per questo abbiamo fatto nostra una frase che disse Galileo Galilei “il vino è un composto di amore e luce”, amore delle persone che lavorano nella quotidianità della vigna, e luce perché il vino è fatto in vigna. Queste uve, coltivate nel rispetto dell'ambiente e raccolte a mano, con particolare cura, vengono vinificate nelle antiche cantine a volta che si trovano nel sottosuolo della Villa».

Nella Tenuta Bossi si producono circa 800/900 hl di vino fra Chianti Rufina, Super Tuscan, Bianco dei Colli dell'Etruria Centrale, Rosato dei Colli della Toscana Centrale, Vin Santo del Chianti Rufina.

«Le cantine dell'azienda – conclude Gerardo Gondi – si trovano in parte nel sottosuolo della Villa e in parte sotto il parco all'ombra degli alberi secolari. Queste si contraddistinguono per l'alternarsi di locali con volte a botte e a volte crociate con pavimenti in pietra serena o cotto. Alla Tenuta Bossi coniughiamo una perfetta cura delle vigne per produrre uve sane e mature, vinificazioni attente sotto una costante vigilanza dell'uomo e un appropriato uso del legno, arrivando ad avere prodotti unici e particolari senza perdere il sapore della tradizione, come l'eccellente Chianti Rufina Riserva Docg “Villa Bossi”. Questo vino fa una fermentazione alcolica in tini di cemento a temperatura controllata tramite un refrigeratore. L'affinamento poi è di 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e di 12 mesi in barriques, passa infine 2 anni in bottiglia prima della vendita». ■ **Andrea Mazzoli**

VINI RICCHI DI QUALITÀ E DI STORIA

Continuando una tradizione arrivata alla venticinquesima generazione, la famiglia dei Marchesi Gondi cerca di preservare l'integrità e la bellezza dell'ambiente in cui è inserita la Tenuta Bossi, le verdeggianti colline del Chianti Rufina, ricercando una qualità altissima dei prodotti. Come sapienti artigiani, romantici vigneroni, i Marchesi Gondi plasmano il grappolo in vino dandogli un'anima che rende i loro vini unici. Immersa in oltre 315 ettari, di cui 19 coltivati a vigneti e 32 a oliveti, oltre a cereali e boschi, la maestosa villa rinascimentale è stata restaurata e modificata nei secoli, e domina la vallata con il suo parco monumentale e le cantine, ed è stata restaurata e modificata nei secoli successivi all'acquisto. Qui nascono alcuni dei più pregiati vini della zona, come il Chianti Rufina Riserva Pian dei Sorbi 2018, i Rossi Colli Toscana Centrale Igt Mazzaferata 2016 ed infine il Fiammae 2017.

La passione dà sempre buoni frutti

Gabriella Grassi racconta la filosofia e la produzione sostenibile dell'azienda agricola L'Avventura, che punta sui vitigni autoctoni e la valorizzazione della Ciociaria

Far conoscere e promuovere i vitigni autoctoni e, di conseguenza, il territorio in cui sorgono, la Ciociaria. È questa la mission di L'Avventura, nata dalla comune passione per la terra di Stefano e Gabriella, coniugando la secolare tradizione vinicola del luogo a una visione moderna e innovativa dell'agricoltura. «I vitigni autoctoni per eccellenza sono il Cesanese di Affile e il Cesanese comune per i vini rossi, e la Passerina del frusinate per i vini bianchi - racconta Gabriella Grassi, socia fondatrice e membro dell'associazione Donne del vino -. Nei nostri vigneti cresce principalmente il Cesanese di Affile: con acini più piccoli e neri rispetto al Cesanese comune, dà vita a vini longevi. Normalmente vendemmiamo durante la prima metà di ottobre e la produzione del nostro Cesanese si declina in cinque diverse etichette». Fin dall'acquisto dei primi terreni, L'avventura ha applicato le tecniche dell'agricoltura organica e rigenerativa, iniziando i processi di certificazione delle produzioni biologiche, organizzando in chiave moderna pratiche antiche, quali la rigenerazione dei terreni mediante l'utilizzo di cover crops, la tecnica delle key line per l'ottimizzazione dell'utilizzo dell'acqua piovana e per combattere l'erosione da dilavamento, e altre ancora. «L'agricoltura organica e rigenerativa è una disciplina teorico-pratica che attinge da differenti approcci per ottenere un modello agricolo efficiente che va oltre il concetto di sostenibilità - spiega la titolare -. Fondamentale è il lavoro di rigenerazione del suolo e

L'Avventura ha sede a Piglio (Fr)
www.agriavventura.it



la corretta nutrizione delle piante, incrociando le buone pratiche agricole con le moderne conoscenze scientifiche. Oggi siamo un'azienda biologica certificata che, oltre al vino, produce olio extravergine d'oliva, confetture, miele e mosto cotto». Negli anni, grazie all'ingresso di nuovi soci, L'avventura è diventata una realtà sempre più consolidata e in continua espansione, di cui i due fondatori e la loro numerosa famiglia rappresentano tuttora il fulcro. «L'avventura non è solo un nome, è un mondo. Il nostro. La caratteristica che a nostro avviso rappresenta un punto di forza è aver organizzato l'azienda in modo moderno pur rimanendo una "grande famiglia", che oltre a figli e nipoti, ha portato nel clima familiare anche le altre persone che lavorano con noi». La volontà di promuovere il territorio, oltre che nelle eccellenti etichette, trova forma nel wine resort Casale Verde-Luna, simbolo di una filosofia che punta sempre alla qualità assoluta: eleganti camere di charme e una ristorazione basata sulla genuinità dei prodotti tipici e su un'interpretazione della cucina locale capace sempre di sorprendere. ■ **Lucrezia Gennari**



L'Avventura, produttori di felicità

La produzione di Cesanese del Piglio Docg si declina in cinque diverse etichette 4 superiori e 1 riserva, cui si affiancano tre vini bianchi: il primo un bianco di Passerina del Frusinate in purezza, poi uno spumante di Passerina ottenuto con metodo classico e infine una vinificazione della Passerina dopo un periodo di appassimento in cassetta delle uve. Si aggiunge un Rosato di Cesanese di Affile, ma anche un Pinot Nero in purezza. E non si ferma qui: altri nuovi progetti sono in corso.



L'avventura
PRODUTTORI DI FELICITÀ

Località Civitella, 3 - 03010 Piglio - Frosinone
Tel. 0775 503051 - info@agriavventura.it
www.agriavventura.it

Autenticità e amore per il territorio

L'azienda agricola Ciavolich affonda le radici nel passato, ma strizza l'occhio all'innovazione. Senza perdere di vista la valorizzazione del territorio, la cantina sperimenta continuamente nuove tecniche, unite a quelle più tradizionali, dando vita a vini unici e davvero caratteristici. Ne parla la titolare Chiara Ciavolich

Nel territorio incontaminato dell'Abruzzo si trova la cantina Ciavolich, precisamente a Loreto Aprutino, tra Pescara e Ortona. Un punto strategico da cui si può osservare da un lato il mare Adriatico e dall'altro la Maiella. Ciavolich è oggi uno dei nomi più ammirati d'Abruzzo, che contribuisce a far conoscere la bellezza di una regione spesso sottovalutata. «La nostra azienda è mossa da valori profondi – afferma titolare Chiara Ciavolich -. Vogliamo mantenere intatto un patrimonio agricolo, enoico e storico per tramandarlo alle future generazioni e farlo in modo sostenibile per l'ambiente, per il territorio, per le persone che lavorano in azienda agricola e per la stessa azienda agricola. I nostri vini parlano di storia e cultura di un territorio che cerchiamo di preservare in tutte le fasi, dalla lavorazione del terreno fino al prodotto finale. Non cediamo ai canti delle sirene del mercato che hanno gusti volubili e capricciosi. La nostra cifra identitaria si rispecchia nell'autenticità e nella coerenza».

Qual è la storia della vostra cantina?
«Le origini dei Ciavolich sono bulgare. Arriviamo in Italia nel 1500 come mercanti di lana e ci stabiliamo a Miglianico. Nel 1853 fondiamo una delle prime cantine d'Abruzzo nell'antico borgo, proprio di fronte e al



di sotto del palazzo di residenza. Nel dopoguerra Giuseppe Ciavolich eredita dalla nonna paterna una grande tenuta a Loreto Aprutino dove pianta i vigneti di Trebbiano e Montepulciano che oggi coltivo io da quando, nel 2004, ho preso in mano le redini dell'azienda agricola. Mi sono laureata in legge a Roma nel 2002 e di ritorno in Abruzzo, mi sono resa conto di come sia la mia famiglia che l'azienda agricola fossero letteralmente sotto l'attacco di molteplici parassiti che sfruttavano quanto più potevano una situazione di disagio legata alla sopraggiunta malattia di mio padre. In quel momento ho scelto con forza di portare avan-

ti l'azienda agricola, ripulirla dai parassiti e darle la credibilità del nome ed un futuro».

Cosa caratterizza il territorio che ospita le vostre vigne?

«Il suolo è di un'argilla compatta e minerale, la natura non è ancora completamente domata e il cielo, limpido e pulito come pochi altri nell'intera penisola. La vicinanza del mare e del Gran Sasso amplifica il gioco delle brezze di terra e di mare e dissolve le nubi a mo' di camino, filtrando una luce fondamentale per tutti i fenomeni di sintesi organica delle sostanze che si ritrovano nelle uve e nei vini. I vigneti ricadono nell'areale di Loreto Aprutino, famoso in tutto il mondo per essere la culla di un Trebbiano d'Abruzzo considerato sovente il più grande vino bianco d'Italia, quello di Francesco Paolo Valentini».

Quali sono i vostri principali vini?

«Coltiviamo in tutto 35 ettari di vigneto a prevalenza Montepulciano e Trebbiano ma anche Cococciola, Pecorino e Passerina. Tra i vini prodotti, i Fosso Cancelli, caratterizzati per l'uso di vigneti piuttosto antichi, di fermentazioni spontanee e di materiali diversi e legati a differenti ragioni del cuore: il cemento degli anni 60, le anfore che richiamano la terra, il legno che infonde classicità. Vini lontani dalla stereotipizzazione del processo e che evolvono nella loro concezione procedendo per contrasti».

Quali materiali sono utilizzati per le trasformazioni e gli affinamenti?

«Utilizziamo acciaio inox, legno, cemento e terracotta. Alcuni vini nascono e vivono solo in un materiale. Altri invece nascono in uno e poi passano in un altro. La vinificazione in anfora è la seconda tecnica di vinificazione più antica dopo le pelli degli animali. Grazie alla loro porosità, le anfore consentono un'eccellente microossigenazione senza le cessioni caratteristiche del legno. Il cemento è il materiale principe della tradizione abruzzese degli anni 60; è del tutto neutro e a grande tenuta termica, perfetto per vini di corpo e che tollerino una temperatura elevata in fermentazione. L'acciaio inox, invece, è un materiale moderno e neutrale che permette al vino una trasformazione e maturazione scevra da qualsivoglia interferenza. È chimicamente inerte e ha un'ottima conducibilità termica, è termocondizionabile. Nelle diverse dimensioni, 225 - 500 - 1500 litri, usiamo il legno non come conferitore di aromi ma come contenitore naturale e poroso che consente una lenta microossigenazione e stabilizzazione del vino. La volontà di usare diversi materiali dipende dal desiderio di sperimentare e ricercare e dalla bellezza della scoperta dello stile di un vino a prescindere da ciò che tu avevi in mente per lui». ■ **Ilaria Di Giuseppe**



Chiara Ciavolich, titolare dell'omonima azienda di Loreto Aprutino (Pe) – www.ciavolich.com

TREBBIANO, CHE MAGIA!

Il Trebbiano Fosso Cancelli è sicuramente uno dei prodotti più caratteristici della cantina Ciavolich. «Mi sento responsabile non solo di una storia e delle sue persone, ma anche di un territorio e delle sue potenzialità. L'impianto da cui si ottiene è del 1974 a pergola abruzzese. La raccolta è "a scalare" con un leggero anticipo sui tempi di maturazione e il mosto ottenuto si trasferisce in tini di terracotta e legno di rovere di Slavonia per svolgere la fermentazione spontanea e l'affinamento poi».

PROFONDA IDENTITÀ

I nostri vini parlano di storia e cultura di un territorio che cerchiamo di preservare in tutte le fasi, dalla lavorazione del terreno fino al prodotto finale

Il nome Nativ è nato per rappresentare, attraverso le produzioni autoctone, l'origine della viticoltura italiana, delineando così il concetto di "originario del luogo". L'azienda oggi possiede quindici ettari di terreno vitati, lavorati secondo metodologie dove l'innovazione applicata non prescinde dall'impiego di tecniche a ridotto impatto ambientale. Una parte rilevante delle vigne è situata nella zona a sud est, lungo la dorsale che unisce i paesi di Castelvetere sul calore a Paternopoli, passando per Montemarano e Castelfranci. La vicinanza dei monti piacentini e il clima continentale creano le condizioni ideali per un tipo di viticoltura pedemontana, in cui le forti escursioni termiche, tra il giorno e la notte, determinano una raccolta tardiva rispetto alla media vendemmiale italiana, rendendo le uve particolarmente ricche di polifenoli e antiossidanti.

Le uve coltivate in questi vigneti e il vino prodotto da queste uve rispecchiano, meglio di ogni altro prodotto, il made in Italy. Il prodotto di punta Nativ è l'Eremo San Quirico, un Irpinia Campi Taurasini, ben strutturato, al palato denso e cremoso, con sentori di frutti rossi maturi e note speziate, da abbinare a sughi, selvaggina e formaggi stagionati ma il portfolio Nativ offre una vasta selezione di vini, presentati con un'immagine curata nei minimi dettagli, tratto distintivo dell'azienda. Si annoverano ben diciotto referenze, in particolare, nella selezione de "I grandi vini" vi è Segreti, Eremo Nero, Eremo San Quirico e Bicento 53, Bicento; nella selezione "I suadenti" si annoverano il Suadens Rosso e il Suadens Bianco; ne "I Classici" ci sono i 25 rare e Blu Onice, Anniversary; gli "Autoctoni Irpini" comprende invece il Vico Storto, la Fontana del Sambuco e il Rue 333 e, infine, tra "I Nativi" vi è il Vico Riviera 99, il Rue dell'inchiostro, i Centoviti e il Velluto Rosso. Ogni prodotto è dotato di grande personalità e presenta un carattere unico e inequivocabile, oltre a essere realizzato attraverso metodi di vinificazione innovativi, nel rispetto della tradizione e prestando attenzione a mantenere inalterata la struttura organolettica del chicco d'uva, ricca di valori nutrizionali. Di certo la più avanzata tecnologia non può sostituirsi alla natura, in quanto un buon vino trova come presupposti irrinunciabili la qualità del terreno, il microclima e l'autoctonicità delle vigne.

Non a caso, la cantina è immersa nel ver-

Produzioni autoctone

Anche le più avanzate tecnologie non possono sostituirsi alla natura, un buon vino trova come presupposti irrinunciabili la qualità del terreno, il microclima e l'autoctonicità delle vigne.

L'esperienza di Nativ



Nativ ha sede a Luogosano (Av)

www.vininativ.it

de, si trova a Paternopoli, ed è sede pulsante dell'azienda dove si svolgono le attività di vinificazione, imbottigliamento e spedizione. Qui innovazione e rispetto della natura si fondono per dare vita a uno spazio sacro, realizzato per accogliere tutti gli eno-appassionati. L'azienda, progettata nel massimo rispetto dell'ambiente e con tecnologie moderne, prevede inoltre un sistema di accumulo di acque meteoriche per l'irrigazione in modo da limitare l'uso di acqua potabile, oltre a impianti di pannelli solari atti a trasformare l'energia proveniente dal sole in energia utile per il processo di vinificazione. La barriera, formata da barrique di rovere francese di primo passaggio, è il luogo in cui i vini dolcemente prendono forma esprimendo la loro potenza aromatica e acquistando la propria struttura. Le uve sono raccolte a mano e trasportate in cassette da venti chilogrammi, seguono poi le fasi in cui mano d'opera e utilizzo di macchinari di ultima generazione si alternano: tecnologia, tradizione e innovazione concorrono alla realizzazione di un prodotto finale di alta qualità. I clienti di Nativ, eno-appassionati, apprezzano tutte le tipologie prodotte che alternano a seconda delle sta-

prestigio esprimendo tutto il loro potenziale. Nei rossi, le note prevalenti di frutti rossi o ciliegia Maiatica di Taurasi, che solo l'Aglianico può dare, conquistano tutti i palati. Inoltre, grazie al metodo di vinificazione utilizzato dell'enologo, che consiste in una pre-macerazione a freddo, seguita da una macerazione a temperatura controllata, la tannicità viene smorzata e aroma e colore sono conservati al meglio. Non a caso, l'intento dell'enologo Mario Ercolino, è quello di dare vita a vini che siano in ottimo abbinamento sia con prodotti tipici e intramontabili della tradizione italiana, sia con cibi internazionali e gourmet. Inoltre, un ottimo goal è sicuramente quello di avvicinare anche i giovani, futuro dell'umanità, al mondo del vino facendo loro scoprire attraverso la degustazione del "nettare degli dei", le sensazioni straordinarie che si possono provare all'assaggio. ■ Luana Costa

gioni ma i vini rossi, soprattutto i cru, sono i più amati. Uve coltivate in zone diverse, nell'area Doc o Docg sono di ottima qualità e con la vinificazione e il relativo affinamento acquistano ancor più



NATIV

Sede Legale: Via Fontanelle 37/ B, 83035
Grottaminarda (AV)
Sede Operativa: Area Industriale San Mango
sul Calore, 83040 Luogosano (AV)
Tel. 0825-460611

www.vininativ.it

La Nativ è stata fondata nel 2008, dal dottor Ercolino e dalla dottoressa Pirone, con la volontà di valorizzare la terra natia, l'Irpinia, baciata dal sole e pettinata dalle vigne; terra generosa dal punto di vista naturale. Il percorso aziendale non si ferma: oltre all'obiettivo di far conoscere e amare i suoi vini non solo in Italia ma anche all'estero, Nativ ha in animo di ultimare la cantina a Paternopoli in Contrada San Quirico, da cui prende il nome il principale vino: l'Eremo San Quirico.



TECNOLOGIA E TRADIZIONE

Le nostre uve sono raccolte a mano e trasportate in cassette da venti chilogrammi, seguono poi le fasi in cui mano d'opera e utilizzo di macchinari di ultima generazione si alternano

La vendemmia notturna – preziosa per mantenere intatte le proprietà organolettiche delle uve – è il segno di una tradizione millenaria che si rinnova di stagione in stagione. È tra il fiume Vitruvo, affluente del Fiume Neto e il mar Ionio che si estendono i cento ettari a conduzione biologica della Pizzuta del Principe con vigneti e uliveti, baciati dal caldo sole del Mediterraneo. Ci troviamo a Strongoli, in provincia di Crotona, terra immersa in una pianura ricca di vigneti e uliveti, tra verdi colline che godono di inverni miti, dolci primavere ed estati assolate. A fare da sfondo la Calabria con il suo meraviglioso e complesso mosaico di paesaggi, gli incantevoli ambienti tra i quali sveltano in alto i monti della Sila, boschi rigogliosi, valli e distese collinari sorcate da corsi d'acqua e splendidi litorali costieri che comprendono l'habitat dell'oasi naturalistica della foce del Neto e antichi borghi carichi di fascino, arte e storia millenaria. È qui che sorge la proprietà della famiglia Ranieri-Bianchi, che gestisce fin dai primi anni del 1900 l'azienda La Pizzuta del Principe. Un'area da sempre vocata alla coltivazione della vite che qui cresce beneficiando di un clima unico; primo elemento per poter ottenere uve in grado di regalare vini di qualità eccellente. Tra questi vi è senz'altro il Molarella, un bianco di color oro intenso e lucicante, nato dal vitigno autoctono Pecorello in purezza. «Questa varietà di vino è sicuramente fra quelle più evocative della Calabria - spiega Dorina Bianchi -. La vendemmia, nella prima decade di settembre è notturna

Spacca il vento

In vigneti biologici nella Valle del Neto, da antiche varietà autoctone si ricavano vini tra i più importanti della Calabria. Gli ingredienti sono il sole, il mare e il vento

e rigorosamente manuale, le uve vengono raccolte e selezionate in piccole cassette e lavorate al mattino presto così da preservarne gli aromi e i profumi unici. Poi, dopo una pigiatura soffice il mosto fermenta in cisterne d'acciaio a temperatura controllata e il vino ottenuto sosta per cinque mesi in cisterne d'acciaio e infine completa l'affinamento in bottiglia. Così riusciamo a preservare pressoché inalterato l'intero corredo olfattivo naturale e a esaltare le caratteristiche dell'uva che nel caso del nostro Molarella mantiene profumi fruttati con cenni di miele e agrumi». Tra gli altri vini vi è lo Zingamaro, ottenuto da uve di Greco nero, vitigno autoctono tra i più antichi coltivati in Calabria. «È caldo e morbido al palato e sostenuto da buona persistenza. Dal suo manto rubino intenso emergono sentori autunnali e speziati. Sposa carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati ma è anche indicato per accompagnare la cucina marinara del Sud».

Nel comprensorio della Val di Neto, vicino Cirò, si producono vini tra i più importanti della Calabria: «La nostra missione nasce dalla volontà di produrre vini con caratteristiche identitarie e di valorizzare i vitigni che han-



LA MISSION

Produrre vini di alta qualità tra i quali Dop e Igp valorizzando i vitigni autoctoni, che hanno fatto la storia di questa terra nel rispetto delle antiche tradizioni e della naturalità, con identico approccio produrre il nostro extravergine bio

no fatto la storia di questa terra, nel rispetto delle antiche tradizioni e della naturalità. Il nostro obiettivo è ottenere vini di alta qualità, che le caratteristiche del nostro terroir esaltano e arricchiscono di profumi e sapori unici». La superficie vitata si estende per tredici ettari e i vitigni presenti sono tutti autoctoni: Pecorello, Greco bianco e Montonico a bacca bianca, Gaglioppo, Greco nero e Magliocco canino a bacca nera. «La scelta della conduzione biologica e dei vitigni autoctoni – aggiunge ancora Dorina Bianchi – si innesta in un territorio altamente vocato bagnato da fiume Vitruvo e dal mare Ionio. L'area è privilegiata da una peculiare ventilazione, non a caso uno dei nostri vini lo abbiamo de-

nominato Jacca Ventu, cioè spacca-vento. Le escursioni termiche qui sono alte grazie all'incrocio di brezze marine e di correnti fresche che scendono dalla Sila, elementi che rendono questo territorio interessante per ottenere vini e uve dai sapori caratteristici e dotati di una particolare mineralità». L'azienda nasce come produttrice di olio e vino ma nel corso degli anni è stata destinata alla coltivazione biologica in linea con una filosofia di rispetto della terra, del territorio ma anche della salute. «La lavorazione dei terreni avviene in maniera manuale e l'inerbimento in maniera spontanea, l'uva viene raccolta a mano: tutte tecniche impiegate allo scopo di alterare il meno possibile l'andamento della natura, a cui abbiamo abbinato lo studio della biodinamica. E anche al nostro extravergine, biologico certificato, dedichiamo le stesse cure con l'identica filosofia valorizzando le varietà autoctone, Tonda di Strongoli e Carolea, seguendo le fasi produttive con cura "vignaiola", dalla raccolta alla frangitura. Ci siamo fortemente concentrati su questi aspetti e su queste tecniche riservando anche una particolare attenzione alla salute con la creazione di un orto biologico che mettiamo a disposizione dei nostri visitatori e ospiti sempre più numerosi. L'obiettivo è valorizzare la cucina più povera sulla scorta delle ricette della tradizione locale. Crediamo che le aziende agricole siano in qualche modo divulgatrici di buone pratiche per la tutela della salute».

■ Luana Costa

La Pizzuta del Principe ha sede a Strongoli (Kr) - www.lapizzutadelprincipe.it - info@lapizzutadelprincipe.it



ARTE E VINO

Da circa un anno l'azienda sta lavorando a un progetto che sposa le arti e il vino. «In futuro spero di integrare in questo progetto l'intera attività aziendale e quindi anche l'olio e la residenza artistica» spiega Dorina Bianchi, che è stata parlamentare e sottosegretaria al Ministero dei beni culturali e del turismo.

«Quest'anno abbiamo realizzato una installazione artistica "il filare delle nove muse" curata da Alberto Timossi, scultore romano, che si è dedicato all'arte ambientale con le sue apprezzate installazioni "scultori nella natura". Lo scopo è organizzare ogni anno - da giugno a settembre - rassegne d'incontri artistici, di danza e musica capaci di tenere assieme l'arte, il vino e il lavoro che si svolge nelle aziende agricole».



L'Umbria in bottiglia

Portando avanti una tradizione di passione che affonda le proprie radici nella gestione del "buon padre di famiglia", l'azienda Benedetti & Grigi valorizza le diverse colture viticole regionali offrendo etichette di grande qualità. Ne parliamo con Umberto Benedetti

Nella provincia di Perugia, tra dolci colline argillose a circa 400 metri sul livello del mare, si trova l'azienda vitivinicola Benedetti & Grigi, che ha fatto del vino una passione autentica e immune alle mode e alle tendenze del momento.

Perseguendo un impegno quotidiano verso la valorizzazione della produzione viticola umbra, infatti, la Benedetti & Grigi, appartenendo alla filiera FoodItaliae, garantisce esclusivamente prodotti 100 per cento tracciabili, capaci di offrire la massima trasparenza e sicurezza, nonché bottiglie dall'eccellente qualità.

«Una continua ricerca, portata avanti con passione e scrupolo – racconta Umberto Benedetti, socio titolare dell'azienda –, ci ha fornito mezzi che, se ben gestiti, ci permettono di proteggere le nostre piante senza doverle sovraccaricare di rame e zolfo come accadeva 50 anni fa, dando così origine a prodotti sani ed esenti da ogni residuo. Per fare ciò abbiamo eliminato completamente diserbanti e spollonanti, e abbiamo inserito il sovescio a file alterne seminando essenze micorrizzate che tendono a riapportare sostanza organica al terreno e possono ospitare anche una variegata entomofauna. In questo modo, possiamo garantire piante in perfetto equilibrio nutrizionale con l'ambiente circostante, inoltre la copertura vegetale riduce al minimo l'erosione delle nostre colline».

Nata intorno al castello di Limigiano, la Tenuta Benedetti & Grigi porta avanti un costante impegno dal punto di vista agronomico che permette di raggiungere un importante livello qualitativo dei propri prodotti, e che fa dell'attività in vigna un elemento imprescindibile per la qualità perseguita.

«Dal punto di vista sanitario – continua

Umberto Benedetti –, teniamo completamente monitorati i nostri vigneti, sia aderendo a progetti consorziali che si avvalgono di centraline elettroniche di controllo, sia vigilando giornalmente le piante. Inoltre, con la potatura secca e soprattutto con quella verde cerchiamo di fornire a ogni germoglio le migliori condizioni microclimatiche per il suo sviluppo e la sua fruttificazione, intervenendo con azioni mirate e con un uso razionale dei mezzi tecnici che la scienza ci ha fornito, per contrastare lo sviluppo di agenti patogeni, che recherebbero notevoli danni alle piante e all'uva prodotta».

Vinificando masse molto piccole e utilizzando una tecnologia di alto profilo enologico che fa da supporto a uve che arrivano in cantina al massimo delle loro potenzialità, regalando vini autentici e di grande longevità, la Benedetti & Grigi ha fatto delle colline di Montefalco il luogo privilegiato per le proprie viti, con differenti tenute, e scegliendo per ogni varietà il giusto terroir, così da permetterle di esprimere al meglio, una volta in cantina, tutto il loro potenziale.

«Convinti come siamo che il vino si fa in vigna – aggiunge Umberto Benedetti –, in cantina cerchiamo solo di far emergere l'eccellenza che abbiamo raggiunto sulle piante. Nata nel 2014, la nostra cantina è dotata delle più moderne tecnologie per la vinificazione, quali refrigerazione delle uve in cassetta, pressatura soffice in atmosfera controllata, controllo delle temperature sia in fermentazione, sia in affinamento, botti e barrique di diversi legni e diverse tostature, fino all'imbottigliamento. Teniamo i nostri vini continuamente monitorati con il laboratorio interno in modo da ridurre al minimo l'utilizzo di solforosa. Negli anni abbiamo vinificato separatamente le uve delle diverse tenute cercando di far emergere le peculiarità di ciascuna, questo



QUATTRO LINEE DI PRODOTTI

Benedetti e Grigi, Gaita del Falco, Miracolo e Polzella. Questa differenziazione ci ha permesso di essere presenti su tutti i canali distributivi dalla Gdo all'Horeca di alta fascia

si è tradotto nella commercializzazione di quattro linee di prodotto: Benedetti e Grigi, la Gaita del Falco, la linea Miracolo e la Polzella. Questa differenziazione ci ha permesso di essere presenti su tutti i canali distributivi dalla Gdo all'Horeca di alta fascia, tanto che nel 2021 abbiamo tappato circa 500mila bottiglie».

L'amore verso il proprio territorio si traduce anche in un disegno di sostenibilità ambientale, che le aziende perseguono in direzione di un importante obiettivo di ri-

sparmio energetico.

«I nostri investimenti green – conclude Umberto Benedetti – riguardano la ricerca di autosufficienza energetica con un progetto di copertura della cantina con impianto fotovoltaico e usufruendo dell'Industria 4.0 attraverso l'acquisto di macchine operative che permettano un uso razionale dei mezzi tecnici. Inoltre, essendo un'azienda molto giovane, ci siamo impegnati nell'internazionalizzazione della nostra impresa dedicando circa il 15 per cento del nostro fatturato alla promozione nei mercati esteri, agli incontri e call on line».

■ **Andrea Mazzoli**

L'azienda vitivinicola Benedetti & Grigi, si trova a Montefalco (Pg) - www.benedettiegrigi.it

UNA STORIA DI FAMIGLIA

Con quattro splendide tenute tra le colline di Montefalco, in Umbria, la cantina Benedetti & Grigi persegue una diversificazione organolettica valorizzando le differenti caratteristiche del territorio, per produrre vini diversi tra loro ma uniti dalla stessa identità regionale. Fondata in provincia di Perugia, dalla passione per il vino e per il territorio dei suoi fondatori, Umberto Benedetti e Daniele Grigi, la cantina - rappresenta il perfetto connubio tra un esperto agronomo e un giovane e dinamico imprenditore, che hanno unito i loro vigneti per dare origine a una nuova realtà, proiettata al futuro ma con uno sguardo attento al passato. Nasce così un'azienda di 70 ettari di vigneti divisi in quattro tenute e che vinifica circa 5mila quintali di uva all'anno.



Radici immerse nella storia

Nel territorio della Marca Anconitana, il patrimonio archeologico si intreccia indissolubilmente con quello vitivinicolo. Ne nascono vini unici, come quelli dell'azienda Piersanti

Il legame storico tra la vite e l'ambiente geografico nel territorio della Marca Anconitana inizia con l'arrivo prima dei monaci benedettini e successivamente dei camaldolesi che reintroducono e diffondono la coltivazione della vite, come testimonia la centenaria sagra dell'uva di Cupramontana. Qui sorgono anche i resti del tempio della dea Cupra, indice di una forte compenetrazione tra il patrimonio archeologico e quello naturale e paesaggistico. In questa terra sorgono i vitigni dell'azienda Piersanti Vini. La Casa Vinicola fu fondata nel 1955 da Giovanni Piersanti e dai figli Silveria e Carlo, che vantavano una buona esperienza nel settore degli spumanti; in seguito sono subentrati i figli di Carlo, Giuliano e Ottavio, che hanno ereditato dal padre la passione per un lavoro difficile ma di grande soddisfazione. «Inizialmente la casa vinicola Piersanti non era altro che una stanza dove si imbottigliavano per lo più spumanti che in quegli anni andavano per la maggiore - racconta Ottavio Piersanti -. Una delle nostre bottiglie di spumante, che era il prodotto principale realizzato all'epoca, appare tra le mani di Alain Delon nel film "Rocco e i suoi fratelli" del 1960». L'offerta si diversifica verso la metà degli anni Ottanta quando, seguendo le richieste di un mercato sempre più esigente, Piersanti Vini amplia anche la propria sede e costruisce un moderno capannone di oltre duemila metri quadrati, che oggi è diventato il cuore dell'azienda, con una capacità superiore ai 30mila quintali di vino in vasche di acciaio inox. «Con l'inserimento delle più moderne tecniche di vinificazione delle uve, in bianco con spremitura soffice a temperatura controllata, riusciamo ad ot-

Alain Delon nel film "Rocco e i suoi fratelli" del 1960 tiene in mano una bottiglia di Spumante Piersanti



Piersanti Vini ha sede a San Paolo di Jesi (An) - www.piersantivini.com

tenere prodotti di qualità che soddisfano pienamente le esigenze di mercato». Oltre agli spumanti, oggi la Casa Vinicola Piersanti produce vini bianchi, in particolare diverse etichette di Verdicchio e vini rossi: Rosso Conero e Rosso Piceno. Punta di diamante dell'offerta vitivinicola dell'azienda è il Terre di Sampaolo: «Questo vino viene prodotto in un vigneto particolarissimo, che insiste su pochissimi ettari di terreno di una tipologia assai particolare: argilloso e con una produzione molto bassa, da cui derivano vini molto aromatici - spiega Ottavio Piersanti

senta di colore giallo paglierino con sfumature verdognole, che tendono al dorato con la maturazione. Vanta un profumo intenso di frutta esotica matura, tendente al mandorlato con la maturazione. Si sposa alla perfezione con affettati, carni bianche, antipasti e primi piatti di pesce, pietanze piccanti ma anche con il sushi». Tra le altre etichette più di spicco della produzione Piersanti, vi è il Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico, con il suo colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli e dal sapore asciutto, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

La politica aziendale adottata e l'aggiornamento continuo hanno permesso di far conoscere i prodotti, tra i quali il Rosso Conero Doc, i vini delle Marche bianchi e rossi e gli spumanti, non solo in Italia ma anche all'estero. Infatti, una parte della produzione viene esportata negli Stati Uniti, in Giappone, oltre che in gran parte dei Paesi europei quali Inghilterra, Germania, Olanda, Austria, Svizzera, Belgio

EXPORT

Una parte della produzione viene esportata in Giappone, oltre che in Inghilterra, Germania, Olanda, Austria, Svizzera, Belgio, Lussemburgo e negli Stati Uniti

Il Terre di Sampaolo è frutto di un particolare mix di vendemmie di diversi territori ed esposizioni, ed è ottenuto con pressatura soffice e una lenta fermentazione in botti d'acciaio. Una piccola percentuale di prodotto deriva da un affinamento in barrique. Il Terre di Sampaolo è ottenuto da uve Verdicchio 100% a denominazione di origine controllata. Si pre-

e Lussemburgo.

Vini che convincono i mercati internazionali grazie anche all'ottimo rapporto qualità-prezzo, aspetto su cui si fonda da sempre la filosofia aziendale che vede, la Casa Vinicola Piersanti, oggi come cinquanta anni fa, controllata e diretta da una gestione familiare di grande competenza e affidabilità. ■ Luana Costa

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE

VITIGNO: Verdicchio 100%

CATEGORIA DI APPARTENENZA: D.O.C. - Denominazione di origine controllata.

ZONA DI ORIGINE: Interessa soprattutto il comprensorio comprendente le colline limitrofe alla zona del fiume Esino.

PRODUZIONE: Il vino viene ottenuto selezionando solo i grappoli migliori di uva Verdicchio, la pressatura soffice e con un successivo leggero passaggio in barrique. Vino giovane ma di grande caratterizzazione.

ASPETTO: Colore giallo paglierino, a volte con sottili sfumature verdi che volgono al dorato con la maturazione.

PROFUMO: Delicato, fragranza fresca e persistente di frutta e fiori, sentore di mandorle amare.

GUSTO: Intenso e deciso con tendenza amarognola, che può raggiungere risultati ancora migliori con l'affinamento in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° (nel secchiello del ghiaccio).

ACCOMPAGNAMENTO: Piatti a base di pesce, carni bianche, antipasti e primi piatti.



Una scelta etica e imprenditoriale

La viticoltura biologica è una scelta importante non solo per lo sviluppo sostenibile, che difende l'ambiente, ma anche per gli aspetti positivi sulla sicurezza alimentare e la qualità del vino. Ne parliamo con Alessandro Inzirillo, produttore di vino biologico, che gestisce, con l'aiuto in vigna del fratello Marco, la realtà vitivinicola salentina Tenute Cerfeda

Negli ultimi decenni il consumatore è molto attento a ciò che mangia e beve ha sviluppato una sensibilità crescente verso concetti quali il rispetto dell'ambiente, l'attenzione alla tipicità, la ricerca di prodotti alimentari genuini e "a chilometro zero". Il biologico continua a essere un motore trainante dell'economia, nonostante il difficile momento economico che sta vivendo il nostro Paese, non si tratta più una "moda" o di una nicchia di mercato: è una realtà significativa dell'agroalimentare italiano. Non è più solo una scelta etica, ma anche imprenditoriale. Una scelta consapevole e tenace che Alessandro Inzirillo compie, nell'agro di Manduria, a due passi dal mar Jonio, a 79 metri sul livello del mare. Un territorio ricco di cultura agricola, che vive tra un passato fatto di tradizioni contadine e un futuro volto sempre più all'utilizzo di tecnologie, che aiutino la produzione, ma senza mai perdere di vista il rispetto per l'ambiente. Nei suoi 40 ettari di terreno, Tenute Cerfeda,



Tenute Cerfeda si trova a Sava (Ta)
www.tenutecerfeda.it

da ormai quasi un ventennio, produce vini rigorosamente biologici.

«Nei terreni argillosi, rossi e calcarei della masseria vecchia - racconta Alessandro Inzirillo - affondano le radici le vigne della nostra azienda, che potremmo definire praticamente monovarietale. Gran parte del podere è dedicata infatti al Primitivo, allevato a cordone speronato, in una piccola parte ci sono vecchie viti allevate ad alberello e, in un fazzoletto di terra, c'è un ettaro di Fiano Pugliese».

L'anima di Tenute Cerfeda è Alessandro Inzirillo, giovane "Bio produttore" che gestisce

con coraggio e fiducia l'azienda di famiglia con il fratello Marco.

Il Primitivo, declinato in sette diverse tipologie, e un elegante Fiano, rappresentano

la produzione di famiglia. «Sì, di famiglia

- puntualizza ancora Alessandro Inzirillo - perché tra azienda e famiglia non ci sono confini. Motivo di orgoglio per l'azienda è il prezioso contributo alla produzione di due nomi eccellenti: l'agronomo Pierpaolo Sirch e l'enologo Nico Bello. Le piante vengono aiutate a crescere e invecchiare bene e a dare la miglior qualità di uva possibile perché alla potatura de-



al massimo le potenzialità del Primitivo allevato, nel rispetto del nostro territorio e della sua tipicità».

■ Emilia Barca

DON FILIPPO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP RISERVA 2013 BIO-BIOVEGAN

Si tratta del fiore all'occhiello di Tenute Cerfeda, CORONA 2022 massimo riconoscimento guida ai vini d'eccellenza - Vini Buoni d'Italia. Prodotto da un vitigno Primitivo 100%, di 11 anni, piantato sul versante sud-ovest della tenuta, su di un terreno di medio impasto, calcareo-argilloso, con terra rossa ricca di ferro e residui tufacei di piccola consistenza.

VINIFICAZIONE: I grappoli vengono raccolti a mano e messi in piccole cassette. L'uva, giunta in cantina, viene diraspata e pigiata in pressa soffice. La macerazione sulle bucce avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con intensi rimontaggi iniziali e delestage (soprattutto nella fase iniziale) e si protrae per circa quattro settimane. La fermentazione viene attivata da lieviti selezionati. Il vino è chiarificato utilizzando sostanze di origine vegetale (Biovegan).

AFFINAMENTO: il vino, dopo essere maturato per 12 mesi in barrique francese, è rimasto in silos di acciaio per tre anni prima di essere imbottigliato. Don Filippo è un cru prodotto in una straordinaria edizione limitata di 5200 bottiglie.



TECNOLOGIE ALL'AVANGUARDIA

Mediante droni e centraline di monitoraggio verificiamo lo stato di salute dei vigneti, seguendo una corretta crescita delle piante, pianificando interventi mirati in maniera preventiva

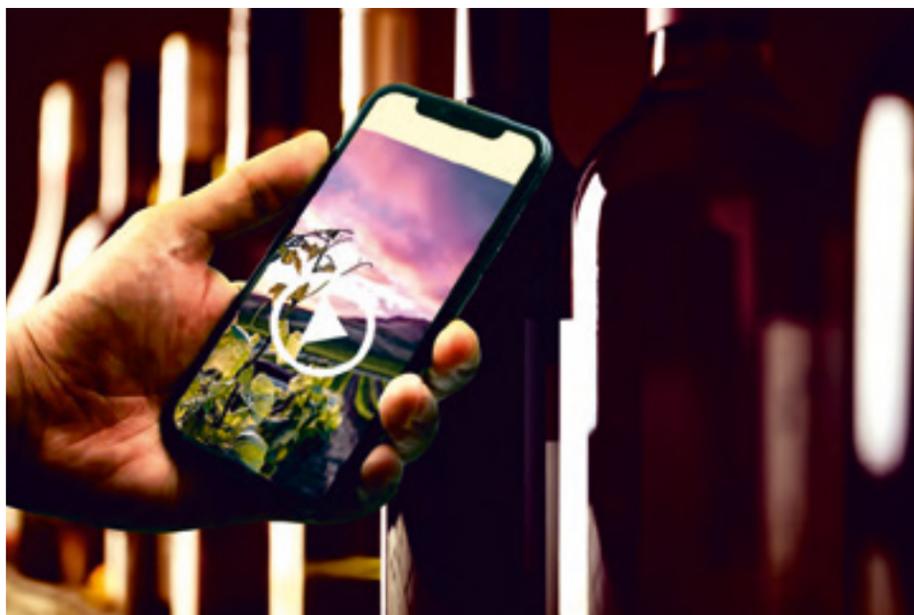
Ora la bottiglia parla con lo smartphone

L'ingegner Giorgio Nidasio descrive l'innovativo progetto Lo Stampato Intelligente® che oggi si applica anche al settore wine. «Dimenticate QR code e app, la magia avverrà semplicemente avvicinando lo smartphone alla bottiglia. Ogni etichetta proporrà contenuti multimediali specifici, modificabili nel tempo»

«**R**endiamo disponibili contenuti multimediali personalizzati sullo smartphone del vostro cliente, semplicemente sfiorando la carta: senza App, senza QR code, senza usare la fotocamera. Basta avvicinare lo smartphone alla carta della confezione o di un qualsiasi altro stampato... e si avviano i contenuti multimediali: video, form di contatto, e-commerce, chat o chiamata diretta da un operatore, realtà aumentata... e molto altro!». L'ingegner Giorgio Nidasio racconta così il progetto dell'innovativa start up Arti Grafiche Nidasio Digital, fondata insieme ai soci Davide Danise e Riccardo Tonon e che è ormai in piena fase di commercializzazione. Non è magia, è tecnologia NFC (Near Field Communication: la stessa della carta di credito contactless) applicata alla carta stampata: si chiama Lo Stampato Intelligente® (www.lostampatointelligente.it) ed è prodotto appunto dalle Arti Grafiche Nidasio (www.grafichenidasio.it) tipografia Milanese che festeggia quest'anno i primi 100 anni di storia e che ha saputo rinnovarsi nel tempo.

Come funziona Lo Stampato Intelligente® creato dalle Arti Grafiche Nidasio?

«Lo Stampato Intelligente® crea intera-



LA TECNOLOGIA

Le etichette dei vini e qualsiasi altro tipo di stampato trasmettono contenuti multimediali per coinvolgere il cliente ed ampliare la comunicazione: sia apre un uovo mondo direttamente sugli smartphone dei clienti

zione tra lo stampato cartaceo e il mondo digitale, permettendo di tracciare (ma anche di governare e modificare in tempo reale) tutto ciò che accade ad ogni

singola copia cartacea sia essa una brochure, un packaging, un invito o un certificato di autenticità di un prodotto. Il cliente finale vive un'esperienza unica, ancor più coinvolgente: utilizzando il proprio smartphone accede in modo immediato (quasi sorprendente) a contenuti multimediali dinamici che arricchiscono e rendono indimenticabile la sua esperienza».

Che riscontro sta avendo quest'idea innovativa e quali settori in particolare l'hanno accolta con mag-

giore entusiasmo?

«Abbiamo ormai moltissime applicazioni pratiche a supporto del marketing (campagne commerciali cartacee con le stesse statistiche di quelle on-line; supporti cartacei per veicolare un video), della forza vendita (strumenti per il monitoraggio e lo sviluppo della rete commerciale; brochure con contenuti personalizzabili e notifica al commerciale quando il cliente la utilizza) e dell'anticontraffazione (certificati di autenticità dei prodotti)».

Novità per il Vinitaly?

«La tecnologia de Lo Stampato Intelligente® applicata ad una brochure: sfiorandola con lo smartphone si apre la fotocamera e inizia l'esperienza di realtà aumentata... ad ogni bottiglia che si inquadra (sia essa reale o una foto sulla brochure stessa), al posto dell'etichetta compare un video (specifico per quell'etichetta) che racconta le caratteristiche del vino! Non solo una sorpresa, non solo un effetto wow, ma la possibilità di arricchire il proprio prodotto di contenuti per i clienti. Varianti sul tema possono essere la selezione di musiche di accompagnamento, l'accesso a schede tecniche dei diversi vini, al sito internet per l'acquisto o molte altre opzioni».

Come difendete il made in Italy?

«Realizziamo certificati di autenticità particolari che, quando sfiorati con lo smartphone del cliente, trasmettono contenuti unici ma solo dopo aver verificato l'autenticità del certificato, con elevato standard di sicurezza (utilizzo di Otp: One Time Password) in modo del tutto trasparente all'utente finale».

Insomma, è tutto nell'etichetta.

«Da oggi è possibile implementare la tecnologia de Lo Stampato Intelligente® direttamente nell'etichetta del vostro vino. Dimenticate QR code e app, la magia avverrà semplicemente avvicinando lo smartphone alla bottiglia. Ogni vino proporrà contenuti specifici, modificabili nel tempo o a seconda dell'ora del giorno e ogni azienda potrà monitorare in tempo reale l'andamento degli utilizzi per ciascun prodotto. Lo Stampato Intelligente® e lo staff delle Arti Grafiche Nidasio saranno felici di illustrare tutte le opportunità offerte dalla tecnologia e studiare soluzioni su misura per le specifiche esigenze».

■ **Lucrezia Gennari**

Il team de Lo Stampato Intelligente®. Arti Grafiche Nidasio ha sede ad Assago (Mi)

www.lostampatointelligente.it



SIAMO INNOVATIVI GRAZIE ALLA NOSTRA STORIA

«La nostra storia nella produzione della stampa cartacea è la base della nostra esperienza. I clienti più esigenti, le richieste di mercato, le criticità, il design e molto altro sono parte di ciò che ci ha portato a raggiungere l'eccellenza ed il know-how nel settore della carta stampata. Festeggiamo 100 anni di storia creando l'interazione tra stampa e multimedia. La nostra crescita ci ha permesso di investire nel passaggio da un'era all'altra con l'introduzione del sistema innovativo de "Lo Stampato Intelligente®" che da nuova vita alla carta stampata».

Vini della Daunia

La winemaker Valeria Pitta, direttrice di produzione della cantina Masseria nel Sole, racconta la storia che lega il territorio della Daunia all'azienda agricola del Gruppo Pitta, costituita su una proprietà di 36 ettari convertita alla coltivazione biologica di oliveti, vigneti e altre coltivazioni presenti nel territorio del comune di Lucera, in provincia di Foggia

La Masseria nel Sole è profondamente radicata nel territorio. Circondata dalle colture della Capitanata, si trova nell'incantevole campagna di Lucera, nella Daunia profonda, terra antica legata nella storia all'imperatore Federico II di Svevia. La passione e l'amore per questa terra si trasmettono nella famiglia Pitta da generazioni. «Le origini della nostra famiglia sono agricole e radicate nel territorio. Dal 1979 l'azienda si è occupata, sotto la gestione di Bruno Pitta, della produzione delle colture tradizionali del territorio della Daunia, grano e olio. Negli anni, con l'ampliamento della produzione, non potevamo non pensare al vino: la Daunia, infatti, è la terra della Dop Cacc'e Mmitte di Lucera e così, abbiamo impiantato diversi vitigni e creato una nostra cantina. Con l'ingresso in azienda di Gianni, primogenito di Bruno, alla produzione è seguita la trasformazione e la commercializzazione con il marchio registrato Azienda agricola Masseria nel Sole». Il segreto del successo di questo team familiare è la passione condivisa da Amalia, Bruno, Gianni, Pina e Valeria Pitta per la na-



La famiglia Pitta alla guida dell'azienda agricola Masseria nel Sole, nell'agro di Lucera (Fg)
www.masserialnelsole.eu

tura, la terra e il territorio, e l'impegno di ciascuno ha contribuito e contribuisce, secondo le proprie passioni e competenze, alla Masseria. Le spiccate attitudini imprenditoriali di Bruno, sempre alla ricerca di nuove idee e orizzonti commerciali, l'amore e la passione per la vigna e i vini di Valeria, sommelier e winemaker della cantina, la vena artistica di Gianni, che cura l'immagine e la comunicazione di tutta l'azienda agricola, e la concretezza e l'organizzazione di Pina, che si occupa degli aspetti ricettivi e del B&B e gestisce le questioni amministrative, rappresentano le fondamenta del successo dell'attività imprenditoriale. L'ultima risorsa giunta in azienda è il giovane Bruno Pitta, che dopo la laurea in Giurisprudenza conseguita alla Luiss Guido Car-

li di Roma, ha scelto di unirsi all'attività svolta dalla propria famiglia. Fondamentale è il suo apporto nelle dinamiche societarie del gruppo ed è responsabile per la transizione tecnologica 4.0 dell'azienda.

Alla Masseria nel Sole si coltivano prodotti del territorio in modo naturale e biologico, con amore, per il gusto e per l'anima. La natura è al primo posto, per questo da oltre dieci anni l'azienda agricola ha ottenuto la certificazione biologica. «Tutte le procedure di coltivazione e di trasformazione dei no-

stri prodotti seguono un disciplinare certificato biologico Icea. Le dimensioni contenute dell'azienda agricola ci consentono di applicare metodi di lavoro manuali e di seguire giorno per giorno la produzione e il livello di benessere delle nostre colture. I prodotti agricoli vengono coltivati su terreni con certificazione biologica e sono realizzati e trasformati mediante processi tradizionali affiancati alle tecnologie più avanzate, senza mai dimenticare il rispetto per l'ambiente: l'azienda è completamente autosufficiente dal punto di vista energetico in quanto utilizza pannelli fotovoltaici e un aerogeneratore per far fronte a tutte le necessità energetiche».

Oggi il core business della Masseria nel Sole è il vino, affiancato da tutte le produzioni tipiche del terreno argilloso e calcareo della Daunia, come il grano Senatore Cappelli, i pomodori San Marzano, i ceci, gli ortaggi e in ultimo l'olio extravergine d'oliva, tutti con certificazione biologica. «Gli oliveti presenti nella nostra azienda agricola sono caratterizzati quasi esclusivamente dalle varietà Ogliarola e Coratina, mentre nei 4,6 ettari di vigneto coltiviamo Uva di Troia, Montepulciano, Syrah, Falanghina e Bombino Bianco. La nostra produzione di olio e vino è volutamente limitata, e rappresenta una nicchia di eccellenza sul territorio. Nel 2013 abbiamo realizzato una cantina di ultima generazione, pratica e funzionale, in armonia e nel rispetto della natura. Tutti i processi di vinificazione vengono svolti in Masseria, compreso l'affinamento in botti di rovere americano». La cantina Masseria nel Sole, affermatasi con dieci anni di duro lavoro su tutto il territorio nazionale, produce sei vini e uno spumante biologici per la vendita e l'enoturismo: Gigolò, il Dop Cacc'e Mmitte di Lucera, gli Igp Daunia rosso Canto alla luna e Diabolik.O, l'Igp Daunia rosato Madame e gli Igp Daunia bianchi Dedicato e Amèno, e il Pas Dosè, lo spumante Vsq metodo classico prodotto con uve Falanghina e Bombino Bianco.

■ Costanza Manca

PRODUZIONE BIO

Tutte le procedure di coltivazione e di trasformazione dei nostri prodotti seguono un disciplinare certificato biologico Icea



IL PRIMO SPUMANTE DI LUCERA

L'enologo Cristiano Chiloiro, giovane e talentuoso tarantino cresciuto in Romagna con grandi esperienze maturate in diverse collaborazioni a livello nazionale, ha curato sin dall'inizio i processi produttivi e di vinificazione dell'azienda. Grazie alla sua collaborazione, la Masseria nel Sole ha sviluppato il coraggioso progetto della produzione di spumante metodo classico da Bombino bianco e Falanghina. Il Pas Dosè Masseria nel Sole è stato infatti il primo spumante metodo classico a essere prodotto nel territorio di Lucera. Oggi la cantina Masseria nel Sole produce tre spumanti metodo classico utilizzando vitigni autoctoni e il Doc Cacc'e Mmitte di Lucera, anche conosciuto come Chianti del Sud perché prodotto con un vitigno a bacca bianca, come il Chianti classico.

Nel 2021 la denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg ha tagliato il traguardo delle 100 milioni di bottiglie. Nel 2021 la cantina

La Tordera, dove da più di un secolo la famiglia Vettoretti trasforma le sue uve in eleganti spumanti Valdobbiadene Docg, ha realizzato un restyling green che mira a rinsaldare il legame col territorio e con le proprie origini. L'origine del nome La Tordera è, infatti, legato al secolare vigneto di proprietà nel Cartizze e, in particolare, alla presenza di un'altura denominata "tordera" frequentata dai tordi che, in passato, scendevano in autunno dalle vicine montagne per fare il nido e cercare cibo tra i filari. La convivenza tra i tordi, i loro nidi e il lavoro della famiglia Vettoretti nella vigna, è sempre stata vissuta in modo naturale e con il rispetto che in agricoltura si deve alla terra e ai suoi frutti. «La natura è al centro del nostro pensiero e del nostro agire. Siamo viticoltori cresciuti nell'incanto delle colline di Valdobbiadene e i veri custodi del territorio di cui ci prendiamo cura. Il nostro approccio green cresce con la passione per questo lavoro ed è sintetizzabile nel concetto "Natural Balance", manifesto del nostro impegno nella tutela del patrimonio vitivinicolo che i nostri antenati e i nostri genitori ci hanno trasmesso, nonché manifesto del nostro impegno nel produrre Valdobbiadene Docg che rispecchino ed esprimano il vigneto e il territorio da cui le uve provengono», afferma Gabriella Vettoretti, contitolare dell'azienda La Tordera coi fratelli Paolo e Renato e con i genitori Pietro e Mirella Vettoretti.

Il restyling del packaging segna un cambio di passo rispetto al passato. La nuova bottiglia è elegante e raffinata, impreziosita da nuovi elementi grafici distintivi.

«Sì, i nuovi elementi sono il nido e l'uovo scelti proprio tra i simboli offerti della natura. Rappresentano la strada intrapresa

IL LEGAME CON LA TERRA

La cantina La Tordera ha sede a Vidor nel cuore della denominazione Valdobbiadene Conegliano Prosecco Superiore Docg, tra Venezia e le Dolomiti, condotta dalla famiglia Vettoretti. Ogni fase della produzione si svolge nella moderna cantina Certificata CasaClima Wine. La Tordera ospita al suo interno un wine shop per gli acquisti e per gli assaggi; diverse le opportunità di visita e degustazione. Oggi l'azienda opera nel canale HoReCa in Italia ed esporta i propri spumanti in oltre 35 paesi nel mondo.

Natural Balance

La filosofia della cantina La Tordera è la ricerca dell'equilibrio "naturale" tra lavoro, attenzione per la terra e rispetto per le future generazioni. Questa si traduce in una politica di sostenibilità a 360 gradi, che comprende anche il packaging



La famiglia Vettoretti, titolare dell'azienda agricola La Tordera di Valdobbiadene (Tv) www.latordera.it



dalla nostra famiglia verso una produzione enologica sempre più green e creano un distinguo tra i prodotti, posizionando al top della gamma La Tordera i prodotti icona Cartizze, Otreval e Tittoni e, a seguire, Brunei e Serrai. Il nido raffigura la dimora che accoglie la famiglia, il luogo dove i nuovi nati sono protetti, al riparo da predatori naturali. L'uovo simboleggia la nuova vita che si sviluppa grazie all'amore e alle premure di chi se ne occupa. Insieme, metaforicamente evocano "la famiglia e i suoi frutti".

Il restyling ha avuto come focus la so-

«Tutte le nuove etichette sono realizzate con materiale riciclabile. Particolarità della retroetichetta è quella di essere ricca di informazioni. In un'ottica di trasparenza e rispetto del consumatore, sono dichiarati la quantità di solfiti e di zuccheri contenuti nel vino, oltre al logo dell'importantissima certificazione CasaClima Wine con alcune fondamentali indicazioni riguardanti la produzione: la tradizione agricola cardine del nostro agire (Family Farm), l'importanza della vendemmia manuale, aspetto chiave per la lavorazione con bassi solfiti (Hand Harvest), l'importanza di lavorare in un struttura a basso impatto ambientale (Solar Energy, Low Co2)».

Il restyling rientra nel programma "Natural Balance" adottato dalla famiglia Vettoretti.

stenibilità, principio cardine che si riflette nella scelta di tutti i materiali utilizzati.

«Sì. Le bottiglie sono state create appositamente per l'azienda e pesano soltanto 700 grammi e sono composte per oltre l'80 per cento da vetro riciclato. Ciò permette la fusione a una più bassa temperatura e una dispersione minore di anidride carbonica nell'atmosfera. Per gli imballaggi viene utilizzata carta riciclata al 100 per cento e legno di pino vergine essiccato senza altri trattamenti. La capsula dei nostri vini viene prodotta con un innovativo materiale totalmente biocompatibile di origine vegetale e riciclabile, prodotto senza utilizzo di colle, idoneo al contatto alimentare e prodotto con un risparmio energetico del 20 per cento».

Anche la scelta delle nuove etichette è stata guidata dalla medesima filosofia.

«Il Natural Balance si traduce concretamente in una continua ricerca di sostenibilità, in un ciclo chiuso dalle pratiche agrarie in vigneto alla produzione di tutte le nostre bottiglie, alla scelta dei materiali del nostro packaging, alla struttura aziendale nella quale quotidianamente operiamo. L'impegno si concretizza in una serie di pratiche che investono tutte le attività aziendali e che mirano a raggiungere il traguardo di una viticoltura sempre più green e di un'armonia con l'ambiente sul fronte della sostenibilità. Inoltre, la cantina La Tordera è, a oggi, l'unica cantina in Veneto ad aver ottenuto la certificazione CasaClima Wine nel 2018. La struttura che, sin dal progetto ha visto l'impiego di materiali e pratiche ecosostenibili, nasce per utilizzare sinergicamente e in un'ottica di risparmio energetico varie fonti di energia: acqua, legno, energia termica e solare».

■ **Leonardo Testi**

ECOSOSTENIBILITÀ

La Tordera è, a oggi, l'unica cantina in Veneto ad aver ottenuto la certificazione CasaClima Wine nel 2018



Da Pantelleria alla Tunisia, fino a Terracina

Fin dal 1880, la famiglia Pandolfo produce vini che uniscono storia e qualità del tutto eccezionali e che conservano i sapori dell'isola di Pantelleria e della Tunisia, da cui nacquero le prime vendemmie. Ne parliamo con Gabriele e Andrea Pandolfo, padre e figlio, alla guida dell'azienda

I vini della Cantina Sant'Andrea conservano i sapori dei luoghi dove affondano le loro radici ricche di storia. Dall'isola di Pantelleria, alla Tunisia, fino agli attuali vigneti di Terracina, sono questi i territori in cui la famiglia Pandolfo, da generazioni, persegue un obiettivo di gusto ed eccellenza, coltivando con caparbietà e passione viti forti e tenaci, che hanno saputo superare le sfide della Storia.

«La storia dei nostri vini – racconta Andrea Pandolfo insieme al papà alla guida della Cantina Sant'Andrea – è legata a quella della nostra famiglia fin dal 1850, quando nell'isola di Pantelleria iniziò a produrre vino da piccoli vigneti di uve Zibibbo. Fu con Andrea I Pandolfo, capostipite della mia famiglia, che nel 1880 emigrò a Khanguet Gare, in Tunisia, che divenne la nuova terra di produzione dei nostri vini. Almeno fino al maggio del 1964, quando l'allora presidente della Tunisia, Harbib Bourghiba, espropriò tutti i beni e le proprietà degli stranieri in terra Tunisina, costringendoci a lasciare il Paese e a dividerci fra la Francia e l'Italia. Fu così che nacque il podere n. 1720 di Via Renibbio, vicino Terracina che, con la vendemmia del 1968, ci ha permesso di essere tra le prime realtà vitivinicole pontine». La Cantina Sant'Andrea lavora quotidianamente a nuove sfide, ricercando soluzioni in perfetto equilibrio tra sostenibilità e gusto,



L'azienda vitivinicola Sant'Andrea si trova a Borgo Vodice (Lt) - www.cantinasantandrea.it

facendo della buona attività in vigna il presupposto necessario a realizzare vini di grande valore.

«Il lavoro – continua Andrea Pandolfo – è una passione che rafforza quotidianamente il nostro legame familiare, un valore che attraversa le generazioni, concilia le nostre differenti personalità e ci vede tesi nella creazione meticolosa. È il valore aggiunto che dona ai nostri vini un gusto unico, con pro-

Ed è proprio tra le più importanti tradizioni della famiglia Pandolfo che risiede la consapevolezza di un efficace uso dell'innovazione e della sperimentazione, che spesso si traduce in una scoperta di metodi e processi al passo coi tempi, in grado di assicurare un'eccellenza perseguita da oltre un secolo di storia.

«Oggi continuiamo a sperimentare metodi e strumenti innovativi ma sempre con un solo obiettivo: la qualità del vino – aggiunge Andrea Pandolfo –. Infatti, la qualità dei frutti che raccogliamo dipende dalla cura che mettiamo nel lavorare la terra e dal modo nel quale rispettiamo la natura. Ci sentiamo parte integrante del nostro territorio, lo amiamo, profondamente, favorito da un clima unico nel suo genere, siamo consapevoli che solo da questa condivisione e da questo rispetto possono nascere prodotti capaci di eccellere. Il nostro HUM, ad esempio, è un "Crù" di Moscato di Terracina Doc dal gusto ricercato e raffinato, proviene da una zona unica, Campo Soriano, un monumento naturale vicino Terracina.

Un vino per chi ama il Moscato nella sua veste più originale ed unica, quella secca. Intenso, ricco, esuberante al naso ma aristocratico e nobile in bocca, è frutto di uve raccolte in momenti diversi di maturazione e unite per offrire un profumo e un gusto unici, e ha conquistato tantissimi riconoscimenti



IL RAPPORTO COL TERRITORIO

La qualità dei frutti che raccogliamo dipende dalla cura che mettiamo nel lavorare la terra e dal modo nel quale rispettiamo la natura

HUM, MOSCATO DI TERRACINA DOC

Realizzato dai vigneti intorno alle morbide colline di Terracina, nel cuore del Parco Monumentale di Campo Soriano, l'HUM Moscato di Terracina Doc della Cantina Sant'Andrea è un vino pluripremiato, apprezzato anche a livello internazionale per i profumi intensi, tipici del vitigno, con note di frutta tropicale e un sottofondo speziato unico, con note di salvia, alloro, e dal sapore ricco e intenso nella sua acidità e profonda salinità. Questo vino particolarmente esigente richiede una vendemmia fatta in diversi periodi dell'anno. Uno dei pochi moscati che può sfidare il tempo tanto da essere commercializzato diversi anni dopo la vendemmia. Vincitore del The Wine Hunter Award 2020, l'HUM Moscato di Terracina Doc rappresenta perfettamente lo spirito della Cantina Sant'Andrea, in equilibrio tra modernità e tradizione, e frutto di un lavoro e di una passione per questo territorio.

fumi, sapori e colori che raccontano in ogni sorso della nostra tradizione, la nostra terra.

Crediamo fermamente nella forza del passato e in una storia ricca di insegnamenti, raccomandazioni, consigli, esperimenti che hanno guidato le nostre scelte nell'inseguire e realizzare questo grande sogno. Il fascino del lavoro manuale, la cura scrupolosa di ogni fase di lavoro è il nostro modo per rispettare e tenere vive le nostre tradizioni ma sempre con un occhio alle innovazioni e alla ricerca».

a livello nazionale e internazionale, come la corona del Touring Club Italiano nel 2018 e l'oro nel The Wine Hunter Award nel 2020». Questa doppia anima, legata da una parte all'innovazione e alla sperimentazione e dall'altra alla riscoperta di radici e tradizioni, acquista il suo carattere in maniera evidente se si osservano i vitigni della tenuta, quali il vigneto di Borgo Vodice e di Terracina. «I nostri vigneti di Borgo Vodice, nel cuore dell'agro pontino, hanno sempre rappresentato una sfida verso un territorio privo di tradizione vitivinicola, ma eccezionale a livello microclimatico per sperimentare e provare; nel vigneto di Terracina, invece, desideriamo riscoprire i vecchi vini che già gli antichi romani conoscevano e apprezzavano. In questa simbiosi vitigni internazionali quali il Merlot, il Cabernet Sauvignon, il Petit Verdot, il Syrah, affiancano i tipici Trebbiano, Malvasia, Cesanese, Moscato di Terracina, Aleatico, per creare vini dalle caratteristiche uniche». ■ **Andrea Mazzoli**



Radici e futuro

Con Valeria Laurenzi, quarta generazione alla guida della tenuta vitivinicola Mazziotti, alla scoperta delle novità del 2022, tra e-shop, spumanti e la linea da mezzo litro SoloperDue

L'allentamento delle misure pandemiche non sembra influenzare l'andamento positivo delle vendite di vino, che durante il primo lockdown erano schizzate in alto grazie a e-commerce e vendite al dettaglio, scontando, però, la brusca frenata del segmento Horeca, per lo meno su scala nazionale. È quanto emerge, in sintesi, dall'analisi dei dati forniti da Iri sulle vendite nella Grande distribuzione organizzata. Anche nel terzo trimestre 2021 il fatturato dei dettaglianti organizzati è cresciuto del 4 per cento, spinto dagli spumanti, che crescono a doppia-cifra e, nell'ambito dei vini fermi, dai vini bianchi e rosati. Per il secondo trimestre consecutivo, però, sono diminuiti i volumi (-3 per cento) e la crescita delle vendite è legata unicamente al prezzo, +5 per cento, segno dell'inflazione che comincia a mordere il freno anche in questo comparto ma anche dello spostamento delle preferenze dei consumatori verso i vini Doc.

Tra i più antichi vini laziali a Denominazione di origine controllata spicca l'EST EST EST di Montefiascone Doc Classico, un vino tipico del territorio, noto ai più per la leggenda che lo accompagna, ottenuto da uve Trebbiano, Malvasia e Rossetto. Dal 1900 lo produce a Bolsena l'azienda agricola Mazziotti, valorizzando il frutto dei suoi vigneti che dalla collina dal terreno vulcanico si affacciano direttamente sul lago. Prima il fondatore Gerardo, seguito dal figlio



Italo, enologo di prestigio che comprò l'enorme tenuta e impiantò vigneti propri, poi la nipote Flaminia, che ne ha proseguito l'opera, e infine oggi Valeria Laurenzi, quarta generazione della famiglia dal 2001 alla guida della tenuta vitivinicola, portano avanti la produzione del vino più rappresentativo del territorio, ma non solo. «Stiamo attraversando una fase di grandi investimenti in vigneto ed in cantina - spiega - con la nostra offerta che si amplierà ulteriormente quest'anno. Il prodotto principale per cui l'azienda è nota anche all'estero è l'EST EST EST di Montefiascone Doc Classico, un vino bianco fresco e molto gradevole, ottenuto da uve procenico (trebbiano toscano), malvasia e rossetto (varietà autoctona conosciuta dai più come trebbiano giallo). Ma l'azienda produce ad oggi sei vini, incluso da quest'anno anche uno spumante, e un olio extravergine di oliva. Come secondo bianco la cantina Mazziotti produce un suadente uvaggio di uve Chardonnay, Sauvignon e Malvasia chiamato Canuleio. Seguono due rossi: il Merlot, un Merlot in purezza vinificato in acciaio, e il Volgente, un taglio bordolese affinato in barrique di rovere per un anno. A completare la linea abbiamo il Terre di Melona, una vendemmia tardiva di Grechetto e Malvasia per concludere piacevolmente il pasto, ed il nuovissimo M, uno spumante Brut di uve Chardonnay che presenteremo al Vinitaly». I due vini più prestigiosi a marchio, il bianco Canuleio e il rosso Volgente, sono disponibili da qualche anno anche nel for-



LE SFIDE PER IL 2022

Il nuovissimo M, uno spumante Brut di uve Chardonnay che presenteremo al Vinitaly e l'e-shop aziendale. Il nostro obiettivo è raggiungere direttamente nelle loro case i consumatori italiani

mato registrato Soloperdue, ossia in bottiglie da mezzo litro, pensate per single o coppie che non bevono più di tanto. Ma non si tratta delle classiche bottiglieignon, piuttosto delle bottiglie sottili e allungate caratteristiche del Passito che in tavola o nel cestello del ristorante fanno tutto un altro effetto. «Mio marito non beve molto e al ristorante spesso notavo che una bottiglia classica da 75 cl per noi era veramente esagerata e non erano disponibili molte alternative - racconta Valeria Laurenzi - così è nata l'idea del formato "Soloperdue" che vuol dare maggiore dignità alle mezze bottiglie per chi non

beve più di tanto o per chi, in gruppo, sceglie di bere un vino diverso dagli altri». Il casale sede dell'azienda Mazziotti ospita, su prenotazione, visite per degustazioni e pranzi nelle panoramiche sale affacciate sul lago. Una scelta pensata per aprire le porte alla clientela, che potrà fare acquisti anche sull'e-shop aziendale pronto a breve, grazie a una partnership con il portale Tannico promossa da Ice - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane. «Per noi sarà la prima volta, è la nostra sfida del 2022 per "entrare" nelle case dei consumatori italiani che fino ad oggi abbiamo raggiunto per lo più tramite il canale Horeca, ma limitatamente, considerando che realizziamo l'80-90 per cento di vendite all'estero, in circa venti Paesi». ■ Alessia Cotroneo

L'Azienda Agricola Mazziotti si trova a Bolsena (Vt)
www.mazziottiwines.com



TRA STORIA E LEGGENDA

Un nome di origine più che antica, antichissima, e una leggenda che si perde nella notte dei tempi. Intorno all'EST EST EST di Montefiascone Doc Classico, storia e saga si intrecciano in un racconto tanto suggestivo quanto esemplificativo della qualità di un vino di cui si narra da secoli. Pare che nel 1111, in occasione del viaggio a Roma di Enrico V di Germania per ottenere la corona di Imperatore del Sacro Romano Impero, il coppiere del vescovo Johannes Defuk scoprì la qualità eccelsa di un vino del territorio. Per comunicarla al suo padrone, aveva ideato un codice: se avesse trovato un vino degno di attenzione, avrebbe scritto nei pressi della porta della locanda "Est", abbreviazione per "est bonum". In caso di vino particolarmente buono, sarebbe stato indicato da "Est Est". La leggenda narra che a Montefiascone, colpito dalla qualità eccelsa del vino locale, il servitore del vescovo ripeté per ben tre volte la dicitura ed ecco spiegato il perché il vino si chiama "Est! Est!! Est!": un vino bianco giudicato eccezionale.

Da agricoltura convenzionale ad agricoltura biologica

Macchine agricole dotate di Gps rendono immediata la gestione dei vigneti grazie a un sistema che monitora e rileva le esigenze delle piante. Ciò nel pieno rispetto della natura e dell'ambiente

Un microclima che favorisce la coltura vinicola grazie a uno scudo naturale, che protegge dalle intemperie. È all'interno del Parco nazionale della Maremma, sulle colline prospicienti il Mar Tirreno, che sorge l'azienda agricola Vignaluca, nata nel 2016, quando Franco e Francesco Calini, rispettivamente padre e figlio, decidono di rilevare l'Azienda Alberese. Sono 52 gli ettari coltivati a vigneto utilizzando le più moderne tecniche. «La peculiarità che ci piace sottolineare è la presenza di alcuni vigneti storici, progettati e impiantati da Giacomo Tachis, enologo toscano celebre negli anni Ottanta del secolo scorso - spiega Francesco Calini, giovane imprenditore agricolo di 28 anni -. Da uno di questi, situato a 150 metri sul livello del mare, produciamo tuttora le uve utilizzate per il Barbicato, il nostro migliore Morellino di Scansano Docg. Proviene da uve Sangiovese con affinamento in barrique di rovere francese per almeno un anno. È un vino



Vignaluca ha sede a Rispeccia (Gr)
www.vignaluca.com

dal sapore intenso e persistente con sentori di legno e spezie». Non è stata una scelta casuale quella di sfruttare un vi-

gneto storico: uno degli obiettivi aziendali è quello di continuare e di esaltare, per quanto possibile, il lavoro impostato in passato, valorizzando in particolar modo il passaggio da agricoltura convenzionale ad agricoltura biologica. Passaggio in qualche modo dovuto, considerata la posizione in cui si trova l'azienda, nel cuore della Maremma dove si può ammirare lo spettacolo di una natura ancora poco

pegnamo a mantenere la biodiversità e a salvaguardare la salute dell'ambiente, dei lavoratori che si occupano del vigneto e della cantina e del consumatore finale del nostro prodotto». La produzione principale dell'azienda è incentrata sul Morellino di Scansano Docg, vino rosso caratteristico della zona, che proponiamo in quattro etichette. «Il Villa Gran Ducale è il vino più giovane, dell'annata appena passata, dal profumo fruttato e con sentori floreali. Il Pellegrone è invece vino di maggior complessità e morbidezza con un lieve sentore di legno. Blend ottenuto affinando una parte di vino in acciaio e una in botti di rovere. Il Barbicato di cui abbiamo già detto, totalmente elevato in barrique. Infine l'Ejus dal sapore armonico e morbido. Vino ben apprezzato all'estero, soprattutto in Fin-



UN PO' DI STORIA

La cantina Vignaluca si trova a Rispeccia presso Enaoli. «Un complesso inaugurato negli anni Cinquanta - racconta Francesco Calini- nato come centro educativo per gli orfani dei lavoratori italiani e rimasto attivo fino agli anni Settanta. A livello governativo era stato pensato come un luogo dove poter far convivere la formazione scolastica con un primo approccio ai mestieri. Insieme alla teoria veniva insegnata anche la tecnica, difatti erano presenti la stalla, la cantina e il frantoio. Oltre all'attenzione per l'educazione è evidente anche l'attenzione alla bellezza, infatti tutti gli edifici sono costruiti in pietra alberese, tipica del territorio che conferisce un aspetto caratteristico al complesso».

SOSTENIBILITÀ

Forte l'impegno a mantenere la biodiversità e a salvaguardare la salute dell'ambiente, dei lavoratori che si occupano del vigneto e della cantina e del consumatore finale del prodotto

contaminata, tra pinete, boschi, macchia mediterranea, pascoli e coltivi che fanno da meravigliosa cornice. «Riserviamo una particolare attenzione nel riconoscere "il messaggio che la natura porta iscritto nelle sue stesse strutture", come scrive Papa Francesco nell'enciclica Laudato sii. Affinché la coltivazione abbia un impatto ambientale limitato, in azienda viene utilizzato il metodo biologico in modo sistematico e continuativo - prosegue Francesco Calini-, ossia non usando sostanze chimiche di sintesi -. In prospettiva stiamo anche valutando il passaggio alla gestione dell'agricoltura biodinamica. Ne deriva una conservazione e un miglioramento delle caratteristiche del suolo, delle piante e un rispetto per le forme di vita e degli organismi utili. Ci im-

landia, Svezia e nel Nord Europa. Come vino bianco produciamo il Castelmario, un Vermentino che in questa zona è particolarmente sapido e minerale». L'azienda ha investito in nuove tecnologie innovando la filiera produttiva: «Sono sempre stato convinto - conclude Francesco Calini - che la tecnologia favorisca la velocità e la puntualità dei processi senza per questo dover rinunciare a una coltivazione ancorata alla tradizione e al rispetto della natura. Abbiamo acquistato motrici agricole dotate di dispositivi Gps per una gestione più accurata dei vigneti. È possibile mappare ogni vigneto e stabilire in tempo reale l'esigenza delle piante: ad esempio, la quantità di fertilizzante o di acqua necessaria per ogni singolo appezzamento». ■ Luana Costa

NEWS E APPROFONDIMENTI

24ORE
PROFESSIONALE

Anticipi Pac, le domande entro il 16 maggio. In arrivo il decreto sui terreni a riposo

Fino all'1 giugno sarà possibile modificare le richieste già presentate per ottenere il 70% dei pagamenti diretti 2022

di R.A.



Fissato al 16 maggio 2022 il termine ultimo per la presentazione delle domande relative agli aiuti diretti della Pac per l'anno corrente. Ci sarà tempo fino all'1 giugno per modificare, se necessario, le domande già presentate. Più tempo a disposizione, invece, per le aziende sottoposte a controlli tramite monitoraggio satellitare, i cui risultati vengono comunicati tempestivamente agli agricoltori, in modo da consentire – se necessario – la rettifica delle domande. È quanto stabilito in un decreto firmato dal ministro delle Politiche agricole, Stefano Patuanelli. Con il decreto in questione, è stato indicato

in una nota ministeriale, è stata anche accordata alle imprese agricole «la possibilità di ottenere un'anticipazione degli aiuti diretti del primo pilastro della Pac». L'obiettivo è quello di supportare la liquidità delle imprese in considerazione delle perduranti difficoltà dovute alla pandemia, alle quali si è aggiunto un aumento eccezionale dei costi di produzione.

L'anticipazione da parte degli organismi pagatori, ammonta al 70% dell'importo richiesto dagli agricoltori e sarà possibile compensarla, senza interessi a carico, al momento dei versamenti ordinari dei paga-

menti diretti. Le richieste di anticipazione, si precisa nella nota ministeriale, possono essere avanzate entro la scadenza fissata per la presentazione delle domande relative agli aiuti diretti della Pac.

È in dirittura di arrivo un altro decreto ministeriale relativo alla possibilità di utilizzare i terreni lasciati a riposo per il pascolo, la fienagione o la coltivazione, pur mantenendo il pagamento riconosciuto agli agricoltori per il "greening". La deroga – basata sulla decisione di esecuzione della Commissione Ue n. 1875 del 23 marzo 2022 — rientra nel quadro delle misure varate dall'esecutivo di

Bruxelles per limitare l'impatto economico della guerra in Ucraina. Secondo le stime della Commissione, circa 4 milioni di ettari sono potenzialmente interessati dalla deroga negli Stati membri, con la possibilità di aumentare la produzione di mais e colture proteiche e compensare, almeno in parte, la scontata contrazione delle esportazioni dell'Ucraina.

Biologico, approvata la legge ma il settore non corre

Scoraggiano gli acquisti i prezzi più alti della media e le scelte di aziende che preferiscono promuovere altri percorsi di sostenibilità

di Manuela Soressi



Riuscirà il biologico a sfuggire alla morsa dei rincari delle materie prime e dell'inflazione e alla concorrenza dei prodotti che ne hanno assunto i valori fondanti (come il legame con il territorio e la produzione sostenibile)? E riuscirà a continuare quel percorso di crescita che, secondo Nomisma, l'ha portato ad **aumentare del 125% il giro d'affari nell'arco di 10 anni**, arrivando nel 2021 al record dei 3,8 miliardi di euro nel solo canale domestico (+4% sul 2020)? È la domanda che si fanno gli addetti ai lavori, che festeggiano **l'approvazione (dopo 12 anni di attesa) della legge nazionale sul biologico**, tassello indispensabile per la transizione dell'intero sistema agroalimentare verso la sostenibilità, come prevede il piano d'azione della Ue che vuole portare al biologico almeno il 25% della superficie agricola entro il 2030.

In Italia siamo già arrivati al 16%, rileva

il rapporto 2022 dell'**Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica (Finl)**. Il che ci dà il primato europeo, insieme a quello per numero di operatori (oltre 71mila agricoltori e oltre 23mila trasformatori). Invece siamo stati superati da Francia e Spagna per **estensione delle superfici bio (2,1 milioni di ettari)**, nonostante siano quasi raddoppiate nell'arco di un decennio.

Anche a livelli di consumo restiamo sul podio: **il mercato interno è il terzo della Ue e continua a crescere ma il peso del bio sul carrello della spesa è ancora basso (3,5%)** e i segnali che vengono dal mercato (come la cassa integrazione per i 392 dipendenti di **Naturasi**, la maggiore catena specializzata nazionale) non sono incoraggianti. «In un contesto in cui gli italiani hanno una minore capacità di spesa il biologico è in difficoltà perché costa di più rispetto al convenzionale (in media del 20%, ndr) – spiega **Massimo Silvestrini, responsabile sviluppo bio Ita-**

lia e prodotti locali di Carrefour – Oltretutto gli studi dicono che il consumatore non è disposto a pagare di più per il prodotto bio». Al problema della convenienza relativa si aggiunge lo **sconfinamento di tanti prodotti convenzionali nei territori valoriali classici del biologico**: le specialità del territorio, i packaging green, l'origine italiana, le filiere sostenibili stanno conquistando visibilità e quote di mercato, mangiandosi una bella fetta di mercato. E appropriandosi dei plus che gli italiani riconoscono al bio: il 42% degli italiani li sceglie per la loro origine (e in un caso su quattro perché sono made in Italy), per il 21% per il packaging ecologico e solo nell'8% dei casi si fa guidare dal brand, preferendo quelli della Gdo a quelli dei produttori.

In questo contesto, quindi, **non sono poche le aziende del food che rinunciano al bio** (e ai costi di certificazione) per affrontare la sostenibilità con un approccio diverso. Del

resto, nel bio universo la vita per i brand industriali non è facile. «La crescita registrata dal mercato si deve all'espansione delle private label, che, solo nell'ultimo quinquennio, hanno aumentato l'assortimento del 159% superando le 5.800 referenze – spiega **Evita Gandini di Nomisma** –. Oggi le marche private generano il 46% del giro d'affari del biologico nella distribuzione moderna». Conta (e molto) anche **il ruolo determinante della Gdo** per gli italiani: il 53% degli acquirenti la sceglie come canale prevalente dove comprare il bio, soprattutto per la sua comodità, e poi anche per la convenienza e l'assortimento. Invece i negozi specializzati sono apprezzati dal 12% degli italiani, in particolare per l'offerta, per la garanzia e la qualità dei prodotti anche se soffrono la sempre più serrata concorrenza dei supermercati (e soprattutto dei discount) che fanno leva su ampiezza dell'assortimento e convenienza. Anche per questo la Gdo mantiene e rafforza la leadership con il 55% del mercato e oltre 2,1 miliardi di vendite.

A volare sono soprattutto i discount, arrivati a 205 milioni di euro di sell out (+2,5% sul 2020) e l'e-commerce, con i suoi 73 milioni di euro di vendite 2021 (+18%). A crescere nel corso del 2021 sono stati anche gli specialisti drug, ossia i negozi specializzati in detersivi & C, che ora offrono anche alcune referenze alimentari bio, come tisane, bevande e integratori. Una nuova formula che piace: restano una nicchia (2 milioni di euro di fatturato) ma in un anno hanno aumentato le vendite del 18,3%. «Oggi ci sono più consapevolezza e sensibilità verso il biologico – conferma **Pericle Ciatto, direttore marketing di Tigotà**, catena leader con oltre 700 punti vendita in Italia –. Per questo, oltre ad aver sviluppato nuove linee in ambito cosmetico, abbiamo lanciato anche una gamma di tè e tisane biologiche».

Consiglio Ue, 13 Stati chiedono di usare i fondi Psr per nuovi aiuti anticrisi

Il documento sostenuto anche dall'Italia propone di replicare le misure straordinarie varate per la pandemia. Approvate le conclusioni sugli incentivi per il sequestro di carbonio

di R.A.

Utilizzare i fondi disponibili nel quadro dei programmi di sviluppo rurale 2021-2022 per un aiuto di emergenza agli agricoltori alle prese con le pesanti ricadute economiche della guerra in Ucraina. È la proposta contenuta in un documento sottoscritto da 13 delegazioni, tra cui quella italiana, presentato oggi nel corso della riunione del Consiglio Agricoltura della Ue, in Lussemburgo. In sostanza, la richiesta destinata per competenza alla Commissione Ue è di riproporre la misura eccezionale già varata nel giugno 2020 durante la fase più acuta dell'emergenza sanitaria.

Nel testo presentato al Consiglio Agricoltura non è stato indicato l'importo massimo del sostegno per le singole imprese, pur esprimendo l'auspicio che sia «il più alto possibile». Proposto, invece, un massimale per la spesa complessiva ammissibile che non dovrebbe superare il 5% della dotazione per lo sviluppo rurale assegnata a livello nazionale per il periodo 2021-2022.

Nel documento sottoscritto dalle 13 delegazioni si ringrazia la Commissione per le decisioni assunte dopo l'invasione dell'Ucraina, tra cui la possibilità di coltivare le superfici finora a riposo (circa 4 milioni di ettari in tutto) per la produzione di cereali e colture proteiche. Apprezzato anche il varo di un regime straordinario per la concessione degli aiuti di Stato, con un tetto di 35mila euro a impresa, pur con il rilievo che l'efficacia della decisione dipende dalla capacità fiscale dei singoli Stati membri. La Commissione ha anche deciso di attivare la riserva di crisi della Pac, per finanziare un sostegno diretto alle imprese sulla base delle priorità definite a livello nazionale. Le risorse assegnate ammontano a 500 milioni di euro, di cui circa 48 destinati all'Italia. Le somme possono essere integrate con un cofinanziamento nazionale fino al 200 per cento.

Nel corso del Consiglio il ministro delle Politiche agricole Stefano Patuanelli ha ribadito la contrarietà dell'Italia alla proposta di riforma del sistema di tutela dell'indicazioni geografiche presentata la scorsa settimana dalla Commissione europea, dicendosi invece favorevole alla revisione del regolamento sull'uso del suolo in tema di neutralità climatica, evidenziando che «di fronte al periodo emergenziale che

stiamo affrontando, non bisogna comunque smettere di guardare al futuro». Sulla questione della sicurezza alimentare e la situazione dei mercati agricoli in Europa alla luce del conflitto in Ucraina, Patuanelli ha sottolineato la necessità di mettere a disposizione degli agricoltori tutti gli strumenti straordinari per sostenere le loro attività produttive «così fondamentali per la vita dei cittadini europei».

Il Consiglio Ue ha approvato il documento di conclusioni sul sequestro del carbonio nei suoli agricoli, che si basano sulla parte relativa all'agricoltura e alla silvicoltura della comunicazione della Commissione sui «Cicli del carbonio sostenibili» e mirano a incoraggiare le pratiche agricole che contribuiscono a catturare il carbonio dall'atmosfera e a immagazzinarlo nei suoli o nella biomassa in modo sostenibile. Tali pratiche possono comprendere, in agricoltura, l'impianto di siepi o alberi, la coltivazione di leguminose,

l'utilizzo di colture intercalari e colture di copertura, l'agricoltura di conservazione e il mantenimento delle torbiere, e, nell'ambito della silvicoltura, l'imboschimento o il rimboschimento.

Le conclusioni precisano ciò che il Consiglio si attende in merito al quadro di certificazione per gli assorbimenti di carbonio, per il quale seguirà una proposta legislativa alla fine dell'anno, allo scopo di consentire la valorizzazione economica delle pratiche che aumentano l'assorbimento e lo stoccaggio del carbonio, sulla base di requisiti di misurazione scientificamente provati.

Il documento riconosce «il ruolo chiave che l'agricoltura e la silvicoltura potrebbero svolgere nella lotta contro i cambiamenti climatici attraverso l'assorbimento del carbonio dall'atmosfera», e chiede un sostegno finanziario a complemento della Politica agricola comune, proveniente da risorse sia pubbliche che private, per incoraggiare queste pratiche rispettose del cli-

ma. Il Consiglio Ue sostiene l'intenzione della Commissione di istituire un gruppo di esperti con rappresentanti dell'agricoltura e della silvicoltura per valutare i sistemi di certificazione del carbonio esistenti, nonché di condividere esempi di migliori pratiche provenienti da tutta l'Ue, e invita la Commissione a esaminare con il gruppo la possibilità di estendere la certificazione alle riduzioni delle emissioni di gas a effetto serra, in particolare il metano e il protossido d'azoto.

I ministri ricordano che l'obiettivo primario dell'agricoltura Ue di garantire la sicurezza alimentare, sancito dai Trattati, non dev'essere compromesso. Infine, gli Stati membri hanno sottolineato l'importanza di tenere conto delle specificità regionali ed evitare inutili oneri amministrativi al momento di istituire il quadro di certificazione, che dovrebbe essere il più semplice e trasparente possibile.



Dalla Russia nuova stretta sull'export di cereali e fertilizzanti, aumentano i raccolti Ue

Il rapporto della Commissione certifica la capacità del sistema agroalimentare di assorbire lo shock legato al conflitto nonostante l'instabilità dei mercati

di R.A.



«In un contesto di carenza alimentare globale, dovremo essere più attenti alle vendite di cibo all'estero e monitorare, in particolare, le condizioni delle esportazioni verso i paesi che stanno attuando una politica ostile nei nostri confronti». Lo ha dichiarato il presidente della Federazione Russa, Vladimir Putin, alla vigilia del varo – annunciato ieri – del quinto pacchetto di sanzioni dell'Unione europea a seguito dell'invasione dell'Ucraina. Putin ha anche sottolineato che è garantita la copertura del fabbisogno alimentare interno. Inoltre, ha aggiunto, nonostante le sanzioni, «si troveranno acquirenti per i fertilizzanti russi, perché nessuno vuole morire di fame».

Al messaggio lanciato da Putin ha risposto, sia pure indirettamente, la Commissione europea con un rapporto dedicato alle prospettive dei mercati agricoli a breve termine. Il conflitto in Ucraina ha fatto salire ulteriormente l'instabilità sui mercati già sotto pressione per le conseguenze economiche della pandemia, si evidenzia nel rapporto. Preoccupano l'aumento dei prezzi e la forte ripresa dell'inflazione, ma «l'Unione europea è ampiamente autosufficiente per i prodotti alimentari di base e registra un consistente saldo attivo nell'interscambio commerciale con i paesi terzi». Alla fine dello scorso anno, il surplus ha superato i 67 miliardi di euro, in aumento dell'8%

sul 2020. Il sistema agroalimentare conferma, dunque, la «sua capacità di assorbire gli shock esterni». Grazie alle misure di flessibilità produttiva varate dalla Commissione (in pratica la possibilità di coltivare i terreni finora a riposo) sono destinati a salire i raccolti di mais, girasole e colture proteiche, è stato evidenziato nel rapporto in esame.

In condizioni climatiche normali, «la produzione di cereali nella Ue potrebbe attestarsi quest'anno a 297,7 milioni di tonnellate». È stata messa inoltre in preventivo una domanda ridotta di mangimi da parte degli allevamenti di suini e un minore ricorso ai cereali per i biocarburanti. Pertanto, i raccolti negli Stati

membri dell'Unione potrebbero contribuire «ad attenuare l'impatto che la prevista mancanza di esportazioni di cereali dall'Ucraina potrebbe avere sui mercati globali».

Nessun problema, secondo gli esperti della Commissione, per quanto riguarda i semi oleosi. I dati a disposizione indicano che la produzione dovrebbe attestarsi attorno a 30 milioni di tonnellate nella corrente campagna di commercializzazione, il 6,5% in più sulla precedente annata. E dovrebbe salire oltre i 32 milioni nella prossima campagna, toccando il livello più elevato dal 2017. Il raccolto di semi di girasole, in particolare, è stato stimato in 11,2 milioni di tonnellate.

L'oro rosso non c'è più: siccità e guerra stroncano il pomodoro

La produzione è passata da 6 milioni di tonnellate a 5,4: oltre alla mancanza d'acqua pesano sulla redditività anche gli effetti dell'invasione dell'Ucraina e i costi alti di energia e logistica

di Silvia Marzialetti

L'onda lunga della guerra grava anche sul pomodoro da industria, stretto tra rincari e siccità. Per la nuova stagione **Amitom** (l'associazione che riunisce le organizzazioni professionali dei trasformatori nell'area mediterranea) stima la produzione nazionale in calo a 5,4 milioni di tonnellate, contro i 6 milioni del 2021, che hanno portato il nostro Paese in seconda posizione a livello mondiale, dopo gli Usa.

Nel distretto produttivo del **Nord Italia, colpito dalla siccità** e con una situazione critica, soprattutto in Emilia Romagna, la previsione è di 2,75 milioni di tonnellate e si prefigura una perdita produttiva del 10%. Analoghe prospettive nel Centro Sud dove, nonostante un contesto operativo più regolare e una situazione idrica al momento sotto controllo, si stimano **2,65 milioni di tonnellate (-10%)**. Secondo Amitom la battuta d'arresto sarà generalizzata a tutti i produttori dell'Unione europea, con un raccolto stimato di poco superiore ai 10 milioni di tonnellate, il 13% in meno rispetto agli 11,5 milioni di un anno fa.

Che la situazione sia complicata, è provato anche dallo stallo delle trattative sul prezzo. «Sulla definizione dei contratti influisce in maniera preponderante il clima di incertezza che stiamo vivendo», spiega **Giovanni De Angelis, direttore generale Anicav**. Che prosegue: «Anche se i mercati russo e ucraino incidono meno dell'1% sul nostro export, questa guerra ci colpisce indirettamente per i rincari di energia, soprattutto gas, trasporti e noli, che subiscono gli aumenti del gasolio». Al Nord (40 mila ettari circa) il tavolo convocato l'11 marzo è saltato per la mancata convergenza sulla proposta avanzata dall'industria, che ha posto come punto di caduta **102 euro a tonnellata**, il prezzo deciso dalla Spagna. Lo scorso anno la trattativa si chiuse a 92 euro; oggi, alla vigilia dei trapianti, un accordo è ancora lontano, mentre al Centro-Sud le trattative riprenderanno la prossima settimana.

Per **Coldiretti** il nulla di fatto nelle trattative con l'industria rischia di favorire l'import dal resto del mondo, già cresciuto nell'ultimo anno. Intanto **Princes Industrie alimentari**, la società che gestisce a Foggia il più grande stabilimento in Europa per la trasformazione, ha anticipato la firma dei contratti

di conferimento per la stagione 2022: le oltre 30 cooperative partner vedranno riconosciuto un prezzo di acquisto equo, stabilito in collaborazione con il Dipartimento di **Scienze Agrarie dell'Università di Foggia** (una best practice adottata dall'azienda per contribuire in modo concreto alla sostenibilità economica della filiera del pomodoro).

Il contesto internazionale non aiuta e fa temere un cambiamento radicale nelle scelte produttive. «Rischiamo che molti produttori decidano di [abbandonare il pomodoro per puntare su altri prodotti come mais, sorgo, girasole e soia](#), che andranno seminati a breve e che fino a oggi erano oggetto di importanti flussi in ingresso da Russia, Ucraina e Ungheria», dice **Davide Vernocchi, coordinatore ortofrutta di Alleanza cooperative agroalimentari**. Il balzo dei prezzi – solo pochi giorni fa il mais ha raggiunto il record storico dei 400 euro a

tonnellata – esercita una forte attrattiva e il rischio di diversificazione è reale. Sul tema dell'abbandono forte preoccupazione è stata espressa anche da **Confagricoltura e da Cia-Agricoltori italiani**, secondo cui l'oro rosso italiano rischierebbe di raddoppiare le perdite di superficie, passando dal 15 al 30 per cento.

Preoccupano anche le ricadute del Piano strategico nazionale sulla intera filiera produttiva. A sollevare il tema è **Tiberio Rabboni, presidente dell'Interprofessione del pomodoro da industria del Nord Italia**, che spiega: «La convergenza interna sui produttori storici, l'eliminazione del pagamento greening e l'esclusione dai pagamenti previsti per chi aderisce agli ecoschemi, produrranno dal 2022 al 2026, per chi fa pomodoro, una riduzione del 65% degli aiuti dal primo pilastro Pac. Risorse che – puntualizza il presidente – non potranno essere recupera-

te sul mercato, vista la situazione attuale. In più il premio accoppiato ad ettaro resta ancorato a valori economici preesistenti, inferiori a quelli riconosciuti dai nostri principali competitor Spagna, Portogallo, Grecia».

In una lettera inviata al ministro delle Politiche agricole, Stefano Patuanelli e agli assessori regionali all'Agricoltura delle regioni del Nord Italia, Rabboni ha chiesto di intervenire sul **Piano strategico che sarà approvato a giugno**, incrementando il premio accoppiato – per essere sullo stesso livello competitivo della Spagna – e di modificare uno o più ecoschemi, per consentirne l'accesso anche ai produttori di quello che fino a qualche tempo fa era considerato l'oro rosso.



Nel decreto Ucraina sostegno da 195 milioni all'agricoltura

Rinegoziazione del debito, implementazione del Fondo per lo sviluppo delle imprese agricole e cessione del credito d'imposta per il caro carburanti, uso digestato

di Silvia Marzialetti



Vale 195 milioni di euro il pacchetto anti-crisi per l'agricoltura approvato dal Consiglio dei ministri con il **DI Ucraina**. Rinegoziazione del debito, implementazione del **Fondo per lo sviluppo delle imprese agricole** e cessione del credito d'imposta per il caro carburanti, sono i tre asset attraverso cui si delinea la politica di sostegno al comparto. Per sopperire alla stretta sui fertilizzanti scaturita dalla guerra, il Governo ha inoltre aperto all'uso del digestato come fertilizzante per i terreni.

Il DI approvato per contrastare gli effetti economici ed umanitari legati alla guerra russo-ucraina dovrà ora affrontare il tradizionale iter parlamentare. Ma esaminiamo nell'ordine le misure previste per il settore agroalimentare. Lo spinosissimo tema della crisi di liquidità aggravata dall'eccezionale incremento dei costi dell'energia e delle

materie prime, ha spinto il Governo ad allargare anche alle imprese agricole, della pesca e dell'acquacoltura lo **strumento della rinegoziazione e della ristrutturazione dei mutui** (operazione quantificata in venti milioni di euro). Sarà inoltre consentito allungare fino a 25 anni il periodo residuo di rimborso.

Inoltre, nel rispetto del regime de minimis, **Ismea** (l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare) è autorizzato a prestare **garanzie gratuite a favore di agricoltori e pescatori**. A tal fine è stato rafforzato anche il **fondo di garanzia pubblica** (che recentemente è stato anche rivisto nel suo funzionamento), prevedendo la possibilità di estendere le garanzie per ogni singolo beneficiario fino a cinque milioni di euro.

Per contrastare il caro-carburanti, tema strettamente connesso con il trasporto merci (in Italia la stragrande maggioranza dei pro-

dotti agroalimentari viaggia su strada), il DI concede a imprese agricole e della pesca un contributo sotto forma di **credito di imposta pari al 20 per cento della spesa sostenuta per l'acquisto del carburante** effettivamente utilizzato nel primo trimestre solare dell'anno 2022, entro i limiti stabiliti per gli aiuti di Stato. Tale credito d'imposta sarà cedibile dalle imprese beneficiarie ad altri soggetti, compresi istituti di credito e intermediari finanziari. La misura (quantificata in **140 milioni di euro**) era stata richiesta a gran voce da **Confagricoltura**, che ha specificato come per i prossimi 30 giorni si applicherà a livello generale la riduzione delle accise sulla benzina e sul gasolio impiegato come carburante per autotrazione, pari a 25 centesimi di euro al litro.

«Un piccolo aiuto - fa sapere l'associazione - arriva anche dalla possibilità di **rateizzazione delle bollette di energia elettrica e**

gas naturale, per i consumi relativi ai mesi di maggio e giugno 2022».

Si arricchisce di ulteriori 35 milioni anche il Fondo per lo sviluppo e il sostegno delle imprese agricole, della pesca e dell'acquacoltura istituito con la legge di bilancio 2022 con una dotazione di 160 milioni di euro (80 milioni annui per il 2022 e il 2023).

L'uso del digestato come fertilizzante per terreni, infine, costituisce un importante precedente, poiché apre la strada all'uso di sottoprodotti vegetali e scarti di lavorazione per la coltivazione dei terreni, contribuendo alla diffusione di pratiche ecologiche e di economia circolare. Cia-Agricoltori Italiani ha espresso particolare soddisfazione per questa misura "non solo come risposta all'attuale emergenza, ma come indirizzo strategico per il futuro".

Olio extravergine, 100 milioni del Recovery plan per modernizzare i frantoi

I bandi regionali attuativi con i fondi del Pnrr saranno emanati nei prossimi mesi: miglioreranno impatto ambientale e qualità del prodotto

di Emiliano Sgambato



Contributi per **100 milioni di euro** per i frantoi italiani grazie alle risorse del Recovery plan. I fondi saranno destinati alle aziende agricole e alle imprese agroindustriali titolari di **frantoi oleari** che effettuano estrazione di olio extravergine di oliva, iscritte al Sian, per sostituire o ammodernare gli impianti obsoleti con l'introduzione di impianti di molitura ad estrazione a "2 o 3 fasi" di ultima generazione. È quanto prevede il decreto direttoriale **Mipaaf**, nel rispetto del cronoprogramma del

Piano nazionale di ripresa e resilienza, che fornisce le direttive per le Regioni e le Province autonome per la successiva definizione dei bandi regionali.

«Obiettivo della misura, fortemente voluta dal ministro delle politiche agricole **Stefano Patuanelli** – si legge in una nota del ministero delle Politiche agricole – è quella di rafforzare la competitività del sistema alimentare, ammodernare le strutture di trasformazione dell'olio extravergine di oliva,

settore strategico per l'industria agroalimentare italiana, migliorare la qualità del prodotto e la sostenibilità del processo produttivo attraverso la transizione energetica, ridurre i sottoprodotti e favorirne il riutilizzo a fini energetici».

Più in particolare favorire l'ammodernamento dei frantoi esistenti attraverso l'introduzione di **macchinari e tecnologie che migliorino le prestazioni ambientali** dell'attività di estrazione dell'olio extravergine di oliva, nel rispetto del principio euro-

peo di "non arrecare un danno significativo all'ambiente".

Il rinnovo degli impianti tecnologici porterà anche al **miglioramento della qualità della produzione olearia** e ad un generale incremento della sostenibilità dell'intera filiera. Il Mipaaf disciplinerà l'attuazione concreta della misura d'intesa con le Regioni, che emaneranno i **bandi regionali attuativi** nel corso dei prossimi mesi.

Sono 30mila le varietà vegetali protette dall'Agencia europea

Alla guida dell'ente è stato chiamato un italiano, Francesco Mattina: l'obiettivo primario è garantire la sicurezza alimentare

di Alessio Romeo



Piante ornamentali, cereali, colture orticole e frutta. Sono quasi 30mila varietà vegetali protette a livello europeo per garantire il miglioramento della ricerca agricola con un sistema di tutela valido in tutta l'Unione e riconosciuto nella maggior parte degli accordi commerciali. La banca, o meglio il registro con l'elenco completo è tenuto da un'agenzia Ue ad Angers, nella regione della Loira in Francia.

Su oltre 40 agenzie dell'Unione è la sola, insieme all'Euipo di Alicante, in Spagna, incaricata della registrazione dei marchi, a occuparsi di diritti di proprietà industriali. Da quest'anno è guidata da un italiano, Francesco Mattina, che si è assunto tra gli altri il compito di promuovere la conoscenza dell'agenzia in uno scenario economico che ha riportato alla luce l'importanza strategica, spesso data per scontata soprattutto negli ultimi decenni in Europa, della sicurezza alimentare.

Istituito nel 1995 (in parallelo con l'Euipo) con il compito di «fornire e promuovere un efficiente sistema di diritti

di proprietà intellettuale che supporti la **creazione di nuove varietà vegetali a beneficio della società**», l'Ufficio comunitario delle varietà vegetali (Cpvo) è un sistema di protezione dei diritti intellettuali delle innovazioni colturali, che concede diritti di proprietà intellettuale validi in tutta l'Unione europea per nuove varietà vegetali. Una sorta di ufficio di tutela dell'innovazione agricola, per **proteggere la ricerca attraverso brevetti concessi sotto forma di privative**. «Le nuove varietà vegetali sono frutto di un processo innovativo, lungo e costoso. La tematica dell'innovazione non può essere ignorata – spiega Mattina – quando si parla di emergenza clima e emergenza siccità nessuno dice che senza nuove e migliori varietà che consentono alle piante di resistere meglio a condizioni estreme, non si può fare niente. Tutto ciò che abbiamo nei nostri piatti deriva dall'innovazione».

La legislazione europea non permette però la protezione delle nuove varietà vegetali attraverso il brevetto. Una scelta che deriva dai vincoli di uno dei

trattati costitutivi del Wto. «Il nostro è dunque l'unico sistema di protezione riconosciuto a livello Ue per le varietà vegetali. Il sistema – spiega ancora Mattina – esiste in parallelo con quelli nazionali, quindi un'azienda che sviluppa una nuova varietà può scegliere il sistema nazionale o quello europeo. Per la gran parte le privative vengono chieste a livello europeo perché il mercato è unico e anche il commercio delle varietà è internazionale, anche se ci sono settori di nicchia dove ha ancora senso la protezione nazionale, come a esempio alcune piante ornamentali in Olanda che interessano prevalentemente il mercato interno. I costi non sono proibitivi neanche per le piccole e medie aziende, si spendono 450 euro per avere la protezione in 27 Stati membri».

Non solo sementi, la nuova varietà può essere un fiore, un albero o la vite. **Spesso è frutto di incroci e selezioni avvenute anche con l'assistenza dei laboratori**, ma non si parla di organismi geneticamente modificati, di fatto vietati in Europa mentre tutto il mondo della ricerca

attende il via libera alle nuove biotecnologie, che scontano un vuoto normativo che ha costretto la Corte di giustizia Ue a estendere i divieti previsti per gli Ogm alle nuove tecniche di evoluzione assistita. Con danni a tutto il sistema della ricerca, soprattutto in Italia, un tempo all'avanguardia in questo settore in particolare su cereali e orticole.

«**Non vedo come si possa pensare di attuare le nuove strategie europee sulla sostenibilità dell'agricoltura previste dal Geen Deal senza l'utilizzo delle nuove biotecnologie**. È impensabile ottenere questi risultati senza l'innovazione – sottolinea Mattina –. In Italia abbiamo perso una leadership storica nell'innovazione varietale, che ora viene soprattutto dalla Francia». La protezione non riguarda le varietà antiche che qualsiasi agricoltore può utilizzare apertamente.

«Ma un agricoltore che ha bisogno di mettere a reddito la sua produzione ha la necessità di varietà performanti in grado di garantire una buona resa. Quello che è importante – dice Mattina – è dare alternative ai produttori, si può discutere come implementare politiche più eque ma senza demonizzare il sistema di protezione delle privative pensando di lasciare tutto libero, perché altrimenti chi la paga la ricerca, che è privata? In Italia le **Università di Udine e Bologna sono le uniche dove si fa ricerca pubblica**, non ricerca di base pura collegata dall'industria. Udine è pioniera nello sviluppo di varietà ibride di vite che non richiedono uso di pesticidi (in un settore dove è generalmente molto alto) che ora sono protette dal Cpvo. Questo segna un cambiamento di mentalità importantissimo: il fatto che un'Università comprenda che la ricerca va protetta con le privative industriali e che queste possono ridare alle stesse Università risorse da reinvestire in ricerca. Nel caso di Udine i proventi delle royalties delle circa 20 varietà di vite protette sono la principale fonte di introito».