

I beneficiari degli aiuti alla promozione. Barolo out

Al vino 12,6 milioni Ma 16 consorzi restano a secco

DI EMANUELE SCARCI

Poggia di incentivi sui consorzi del vino. In particolare per **Chianti Classico**, **Prosecco di Conegliano**, **Valpolicella**, **Prosecco Doc** e **Verdicchio**. Il ministero dell'agricoltura ha pubblicato la graduatoria dei 47 consorzi di tutela che riceveranno 12,6 mln di euro dei 25 stanziati dal decreto n. 302355 dello scorso 7 luglio (cosiddetto «decreto Centinaio») per il perseguimento di interventi volti a sostenere la filiera vitivinicola con azioni di promozione, informazione e formazione in Italia. **I primi classificati hanno ottenuto** un punteggio di 87 (Chianti Classico, **Vesuvio** e **Sannio**) e l'ultimo 60 (**Asolo Montello**). Sono rimasti esclusi 16 consorzi e questo spiega anche il mancato raggiungimento del tetto dei 25 mln a bando. In dettaglio, il Chianti classico otterrà 431 mila euro su un progetto di 538 mila, il Prosecco Doc 499 mila su 555 mila, i vini

Doc Sicilia 483 mila su 555 mila. Fino ai 62 mila euro su 183 mila dei **Colli di Parma**.

Dalla classifica finale sono assenti nomi eccellenti come il consorzio del **Barolo Barbaresco** e quello del **Franciacorta**. «I tempi erano davvero stretti per articolare un progetto promozionale che, tra l'altro, prevede un'analisi precisa dell'impatto», spiega il direttore del Consorzio Chianti classico, **Carlotta Gori**. «Noi lo abbiamo fatto senza avvalerci di consulenti esterni: non è stato facile, anche perché l'80% delle vendite di Chianti classico è realizzato all'estero. Immagino che sia stato ancora più difficile per i consorzi meno strutturati». Il progetto promozionale del consorzio del Chianti classico comprende varie attività ed eventi a Firenze, a **Vinitaly** e a **Milano wine week**. Dall'Istituto marchigiano tutela vini (16 denominazioni e 556 aziende associate), il direttore **Alberto Mazzoni** comunica di aver appena ricevuto la notifica del ministero di

un contributo di 354 mila euro. «Sono rimasti fuori», dice Mazzoni, «i costi del personale legati a visite ed eventi sul territorio per informazione e formazione e quelli per il restyling del sito. E' prevalsa quindi una visione strettamente connessa a informare e formare i consumatori su qualità dei vini e salute. L'obiettivo del bando è dunque quello di finanziare le Doc e non le strutture dei consorzi». E i 12,4 mln di «residui passivi» del decreto? «Mi auguro», conclude Mazzoni, «che le risorse rimanenti vengano messe a bando dal nuovo ministro». Delusione invece in casa Barolo. «Siamo sorpresi dall'esclusione», ammette il presidente del consorzio, **Matteo Ascheri**. «Non capiamo i criteri di assegnazione dei contributi. Forse il nostro progetto è ritenuto simile al Psr. I 12,4 mln di fondi non assegnati ci fanno sperare in un ripescaggio». Il consorzio non ha ancora ottenuto l'esito del Psr che prevede un aiuto di 300mila €.

— © Riproduzione riservata —

TREND

Purina sposa la filosofia dell'agricoltura rigenerativa. E lavora, col consorzio tutela Prosecco Doc e la consulenza ambientale di **3keel** e **Preferred by Nature**, alla realizzazione di **LENS**, un network sostenibile, nato per salvaguardare il territorio veneto e friulano. Le aziende agricole sono supportate nell'adozione di tecniche agronomiche verso un approccio rigenerativo dell'agricoltura.

Fairtrade dà voce dei piccoli agricoltori e in occasione di **Cop 27** presenta la prima «Non-fungible Banana» (Nfb), a monito della minaccia che il cambiamento climatico rappresenta. Fairtrade esorterà ad accelerare e a rafforzare gli sforzi a tutela dei diritti dell'uomo e dell'ambiente nelle filiere. La banana, con 7 mld di dollari l'anno di export globale, è un pilastro essenziale per le economie di molti paesi.

Il sale usato per la salatura delle cosce di maiale, da scarto diventa risorsa. Grazie ad un macchinario il consorzio del **Prosciutto di San Daniele** recupererà il sale e la salamòia impiegati nella lavorazione. Il processo di riciclo riuso sarà avviato nel 2023 e il Consorzio conta di riutilizzare ogni anno 8 tonnellate di sale. Il consorzio aggrega 31 imprese.

— © Riproduzione riservata —

FLASH

Il Consorzio Chianti investirà oltre 1,1 milioni di euro in promozione all'estero. In particolare in Vietnam, Thailandia, Brasile, Messico, Giappone, Usa e Corea del Sud. Si tratta dei fondi Ocm; complessivamente, la Regione Toscana ha stanziato quasi 14 milioni di euro per finanziare progetti per aumentare la competitività attraverso azioni di promozione e di pubblicità. Proprio in quest'ottica è il Chianti Lovers Americas Tour, il viaggio promozionale organizzato dal Consorzio per portare la denominazione alla conquista dell'America e che si conclude oggi a Città del Messico.



L'italiana Aton It ha sviluppato **BinTraWine**, blockchain per i vini certificati della filiera lunga. Si tratta di una piattaforma per monitorare, tracciare e certificare vini nei passaggi di produzione, vinificazione, condizionamento e distribuzione. Il progetto ha preso avvio con aziende biologiche di produttori e vinificatori del consorzio Frascati Doc certificate da **Valoritalia**. La blockchain di **Aton It** può coinvolgere strutture distinte e fino a quattro operatori diversi (azienda agricola produttrice, centro di vinificazione, di condizionamento e di distribuzione).



Barolo en primeur' 2022 ha raccolto 769.800 euro a favore di progetti solidali, quasi 170 mila euro in più rispetto alla prima edizione. Dei 24 in asta, 5 lotti sono stati aggiudicati a partecipanti presenti in diretta da New York e da Hong Kong. Il 13 novembre sarà battuto l'ultimo lotto all'**Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba** e si potrà superare la cifra di 800mila euro. Record per il lotto numero 23, battuto per 45mila euro e per il lotto speciale da 500 litri, circa 660 bottiglie di vino, aggiunto al termine dell'Asta dal presidente della **Fondazione CRC** **Ezio Raviola** e battuto per 175mila euro.



Centralità del suolo per la sopravvivenza del vigneto, necessità di applicare pratiche di conservazione e tutela tra i filari per mantenere e migliorare la qualità della produzione, volontà di creare un'azione collettiva per affrontare consapevolmente i cambiamenti climatici. Sono questi i punti attorno ai quali ruota **Biodivigna**, il nuovo progetto, che parte dal Distretto del Vino di qualità dell'**Oltrepò Pavese** e prevede 12 seminari on line e in presenza e 5 attività sul campo. Una iniziativa destinata a viticoltori, agronomi, tecnici, enologi e operatori del settore di tutto il territorio nazionale per la sfida del vigneto sostenibile.



Nonostante negli Usa il consumo di olio extravergine sia di circa 1l/pro-capite, sembra che l'interesse verso il prodotto continui a crescere. E negli ultimi 10-15 anni si è passati da un consumo di 256 a 401 tonnellate. Secondo **Alexandra Kicenik Devarenne**, che ha fondato **EVA, Extra Virgin Alliance**, i consumatori più interessati sono quelli tra i 18 e 35 anni. Per Devarenne, negli Usa l'olio paga una campagna di cattiva informazione secondo cui il punto di fumo è troppo basso e l'olio subisce una denaturazione, acquisendo un sapore amaro. Quindi molti consumatori in America temono l'olio extravergine amaro e piccante.



Ad ottobre e novembre, i mesi della raccolta delle olive e della produzione dell'olio nuovo, gli oliveti diventano meta per i turisti enogastronomici. Le strutture impegnate nell'olivicoltura si aprono alle esperienze turistiche, organizzano corsi di degustazione, creano le spa per trattamenti a base di olio oltre a coinvolgere il visitatore nella raccolta e nelle prime fasi di trasformazione dalle olive all'olio. Secondo il rapporto 2022 sul turismo enogastronomico italiano, a cura di **Roberta Garibaldi**, l'Italia vanta un grande potenziale che può essere sfruttato anche in ottica turistica.



— © Riproduzione riservata —

GAMBERO ROSSO ITALY
FOOD & WINE
ACADEMY

20 ANNI

**MASTER IN COMUNICAZIONE,
FOOD MARKETING,
CRITICA ENOGASTRONOMICA**

- ANCHE A DISTANZA -

PARTENZA 8 NOVEMBRE 2022 | ROMA

www.gamberorosso.it/academy
06 55112342
academy@gamberorosso.it

CITTÀ DEL GUSTO