

Nonostante il blocco I dati raccolti dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Cantine con meno giacenze Piccolo segnale di ripresa

CASALE MONFERRATO

● Mercato e consumi continuano a incassare colpi durissimi dalle restrizioni legate all'emergenza sanitaria. Ma dal Monferrato del vino arriva qualche segnale di luce, a dimostrazione di un comparto che, nonostante tutto, reagisce alle limitazioni.

I dati raccolti dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, alla data 31 ottobre, registrano «una diminuzione considerevole delle giacenze (- 34.684 ettolitri rispetto al 31 ottobre 2019), con la Barbera d'Asti in testa a - 16.768 ettolitri. Parametri molto incoraggianti che scongiurano l'eccesso di offerta e dunque di speculazioni. In sostanza, il vino viene consumato malgrado il sostanziale blocco dei canali Horeca, che rappresenta certamente il principale spazio di commercializzazione».

Bene anche i dati sull'imbottigliamento: «Qui i numeri del 2020 (31 ottobre) sono addirittura i più alti dell'ultimo triennio, con un + 1% sulla stessa data del 2019. Spiccano i numeri complessivi del Piemonte Doc in generale (+ 9,3%, pari a un incremento di 2.643.001 bottiglie) e del Piemonte Barbera in particolare (+ 13,2%, pari a un incremento di 2.117.920 bottiglie). Da sottolineare, a questo proposito, la transizione nelle versioni bag-in-box, una soluzione pratica e domestica che continua a riscuotere molto interesse in tempi di lockdown. Mantengono segno positivo Dog come il Ruchè e il Nizza, mentre l'Albugnato arriva a un incremento percentuale oltre il 10%.

Piccole e medie aziende, «come anche buona parte delle cantine sociali, sono ormai attrezzate per

Imbottigliamento

«Qui i numeri del 2020 (31 ottobre) sono addirittura i più alti dell'ultimo triennio»



Meno giacenze e imbottigliamento. Buoni risultati secondo i dati del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

consegnare il prodotto a domicilio, un'operazione che ha due implicazioni sostanziali: la prima è quella di consentire al consumatore di non uscire di casa, senza tuttavia dover rinunciare al piacere del vino; la seconda è quella di consolidare una fidelizzazione che permette agli imprenditori di fronteggiare le molte difficoltà di questi mesi legate al mercato e alla diffusione delle proprie etichette». «Questi numeri ci confortano - commenta Filippo Mobrì, Presidente Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato - Si tratta di dati che dimostrano la buona tenuta delle nostre aziende e delle nostre denominazioni. È un segnale che arriva in un momento di criticità globale e che, proprio per questo, ci dà grandi speranze per il futuro, quando l'incubo della crisi sanitaria sarà finito e potremo riprendere le nostre normali attività. A cominciare da quelle legate alla ristorazione, che rimane il canale principale per la promozione e la valorizzazione dei nostri vini».

Assoenologi. Ismea, UIV

«Una vendemmia ottima nella qualità e misurata nella quantità. Un verdetto della natura favorevole rispetto alla congiuntura eco-

nomica mondiale, che consegna una raccolta molto promettente anche per il futuro commerciale del principale produttore mondiale di vino al mondo».

Il responso definitivo della vendemmia italiana 2020, elaborato da Assoenologi, Ismea e Unione Italiana Vini, «rileva una produzione complessiva di vino e mosto di 46,6 milioni di ettolitri, con una flessione del 2% rispetto ai 47,5 milioni di ettolitri del 2019. Una stima che registra un lieve calo anche rispetto alle prime stime di settembre (-1%, a 47,2 milioni; dato ripreso da Oiv per il nostro Paese e diffuso oggi per le previsioni mondiali) dovuto a minori rese sia in campo che in cantina, ma che vede crescere l'asticella della qualità, con uno standard che grazie al meteo si è elevato di settimana in settimana, con punte di eccellenza in quasi tutto il Paese anche dopo le piogge di fine settembre».

La raccolta delle uve

La geografia della raccolta, perfetta anche dal punto di vista dello stato fitosanitario delle uve, «segna la contrazione maggiore per le regioni del Centro e Sud Italia, a partire dalla Toscana (-21%) fino alla Sicilia (-20%), all'Umbria e al

Lazio (-10%). In controtendenza la Sardegna (+20%). In equilibrio il Veneto (+1%), che con 11 milioni di quintali di vino previsti mantiene il primato produttivo nazionale, seguito dalla Puglia, in calo dell'8% e dall'Emilia Romagna (+10%). In crescita, in un contesto generale che si posiziona sotto la media quantitativa dell'ultimo quinquennio, anche importanti regioni produttive come Abruzzo (+6%), Trentino Alto Adige (+5%), Lombardia (+10%) e Marche (+5%), mentre cala di 9 punti il Friuli Venezia Giulia».

Precisa il presidente dell'UIV, Ernesto Abbona: «La natura è riuscita a esprimere in un anno di estrema difficoltà una vendemmia ovunque molto equilibrata e, in molte aree, certamente, da ricordare. L'ottima qualità, unita alla giusta quantità, saranno di aiuto per le aziende in questa particolare congiuntura economica. I volumi, sensibilmente più bassi (-2%) della media dell'ultimo quinquennio, consentiranno di contenere le tensioni del mercato interno determinate dalle rinnovate restrizioni imposte dalle ultime misure governative e, sul fronte internazionale, dalla dilagante emergenza sanitaria globale».

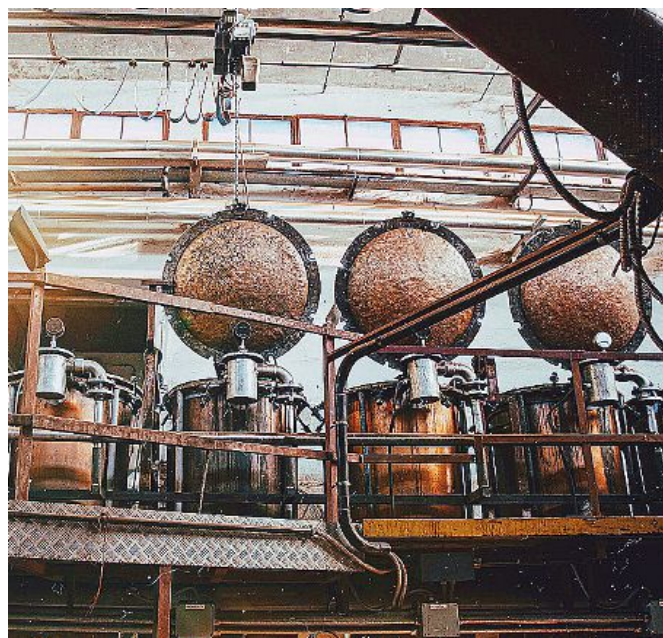
Riconoscimento I giudizi della Fondazione Italiana Sommelier che seleziona i migliori prodotti

Due distillati della Magnoberta hanno ottenuto i "5 grappoli"

CASALE MONFERRATO

● Con la Grappa Morbida e la Grappa Anniversario 918 Magnoberta si conferma tra le migliori distillerie d'Italia: sono stati infatti resi noti in questi giorni i giudizi della Fondazione Italiana Sommelier che ogni anno seleziona i migliori prodotti del settore enologico a cui assegna i "5 grappoli", che valgono per queste eccellenze l'ambito Premio Bibenda.

E a ricevere il massimo dei voti sono stati i due distillati dell'azienda casalese, non nuova a questo riconoscimento: la Grappa Morbida, ottenuta dalla distillazione di tre vitigni aromatici - Moscato, Malvasia e Brachetto - infatti viene premiata per il settimo anno consecutivo. È il primo anno invece per la "918", la Grappa Stravecchia in edizione limitata che celebra il centenario della Magnoberta, e Valeria Luparia, responsabile di produzione, ne è particolarmente felice: «Mai come oggi questi riconoscimenti ci onorano e ci spronano a continuare nel lavoro con passione. Stiamo vivendo, come tutte le attività del settore enogastronomico, un momento difficile che ci auguriamo di superare al più presto e abbiamo



Magnoberta di Casale. Un'immagine della distilleria monferrina

Premio Bibenda

Per la Grappa Morbida e la Grappa Anniversario 918 Magnoberta

accolto la comunicazione ufficiale da parte della Fondazione Italiana Sommelier come un'iniezione di positività e fiducia nel futuro. Ci ha fatto molto piacere in particolare il premio assegnato alla Grappa 918, che abbiamo presentato l'anno scorso e che quindi per la prima volta viene valutata dalla

Fondazione. Abbiamo racchiuso la nostra storia in questo distillato e ne siamo davvero orgogliosi».

Excellence Spirit per Mazzetti

E nei giorni scorsi abbiamo dato la notizia che l'Amaro Gentile di Mazzetti d'Altavilla, un "antico elisir di tredici erbe, bacche e radici raccolte sui rilievi piemontesi", ha conquistato l'Excellence Spirit Award 2020, premio attribuito nell'ambito del Roma Bar Show, International Bar & Beverage Trade Show. «Realizzato su antica ricetta e con il "restyling" dell'autentica bottiglia già utilizzata nella seconda metà del secolo scorso, l'Amaro Gentile è stato selezionato dalla giuria internazionale come prodotto eccellente: uno spirit "made in Monferrato" che è inoltre risultato vincitore della Medaglia Gold all'ultima edizione della competizione tedesca ISW. Le varie erbe portano con sé quelle che la tradizione ha tramandato come proprietà profumanti, aromatizzanti e digestive: una parte di queste viene posta a macerare per dodici mesi in Grappa di Moscato Invecchiata mentre la restante parte di erbe viene messa in infusione in alcool, insieme a scorza d'arancia e di limone».

Risorse «Si interviene in modo integrato dal campo alla tavola»

«Ecco il bonus filiera menù Made in Italy»

CASALE MONFERRATO

● «Scatta il bonus di filiera per menù 100% Made in Italy nei ristoranti duramente colpiti dall'emergenza Covid a 10 anni esatti dal riconoscimento Unesco della dieta mediterranea come patrimonio immateriale dell'umanità».

Lo rende noto la Coldiretti nel sottolineare che sarà possibile presentare le domande fino al 28 novembre attraverso il portaleristorazione.it o presso gli sportelli degli uffici postali.

«Per la prima volta si interviene in modo integrato dal campo alla tavola con un bonus che a cascata sostiene, insieme alla ristorazione, anche l'industria alimentare e l'agricoltura italiana e contribuisce a salvare il patrimonio di prodotti nazionali alla base della dieta mediterranea che ha subito un duro colpo dal taglio del 48% dei consumi fuori casa degli italiani nel 2020, secondo l'analisi della Coldiretti».

«Del bonus potranno beneficiare anche gli agriturismi per cui rappresenta un sostegno al Made in Piemonte e a tutte le nostre strutture che mantengono vive le tradizioni locali proponendo piatti della cucina del territorio, prediligendo proprio l'acquisto di prodotti piemontesi, come d'altronde è alla base della filosofia dei nostri cuochi contadini», afferma Stefania Grandinetti presidente Terranostra Alessandria. «Un investimento importante per l'economia, ma anche per



Bonus filiera. Per i ristoranti duramente colpiti dall'emergenza Covid

Coldiretti

Un investimento importante per l'economia, e per la salute dei consumatori

la salute dei consumatori che possono avere maggior garanzie di acquistare e consumare prodotti davvero Made in Italy - affermano il presidente e il direttore Coldiretti Alessandria Mauro Bianco e Roberto Ramazzo -. Il provvedimento, oltretutto, diventa operativo proprio il giorno del compleanno della dieta mediterranea che, secondo

quanto riportato nella decisione del Comitato di valutazione per l'iscrizione dell'Unesco il 16 novembre 2010, è molto di più di un semplice regime alimentare e ha contribuito a far diventare nel mondo il cibo italiano sinonimo di salute».

Al Fondo per la filiera della ristorazione per il 2020 «sono stati stanziati 600 milioni finalizzati alla erogazione di un contributo a fondo perduto per l'acquisto, effettuato dopo il 14 agosto 2020, di prodotti di filiere agricole e alimentari, inclusi quelli vitivinicoli, anche DOP e IGP, valorizzando la materia prima di territorio anche attraverso l'acquisto di prodotti in vendita diretta dalle aziende agricole».

BORSINO DELLA TRIFOLA

VALORI MEDI TRATTATI MARTEDÌ 17 NOVEMBRE 2020

LEGENDA: i prezzi, espressi in euro, si riferiscono ai valori medi trattati in giornata, sui singoli mercati, tra trifolao e commercianti. I prezzi hanno per unità di misura l'ettogrammo e riguardano pezzature medio-piccole fino al massimo di 70 grammi di tartufo bianco "TUBER MAGNATUM PICO" nostrano. Le quantità trattate sono indicative. È pure indicativo e riferito alla sola area regionale, il «prezzo finale al consumo», calcolato sulla base dei costi fiscali e di commercializzazione.

MERCATO	data 18/11/20	data 19/11/20	data 16/11/20	prezzo preced.	prezzo finale al consumo	quantità trattate (Kg.)
ASTI	100-130	-	-	120-150	160-240	0,5
MONCALVO	-	100-130	-	120-150	160-240	0,5
MURISENGO	-	-	100-130	120-150	160-240	0,5
ALBA	100-130	-	-	120-150	160-240	1

Le quotazioni, questa settimana, nelle contrattazioni del Tuber Magnatum Pico, sono in ribasso. I migliori esemplari, di almeno un etto e mezzo, di peso, sono valutati tra i 100 e i 130 euro all'etto. Quelli piccoli, sotto i 20 grammi, sono quotati tra i 50 e i 70 euro. I prezzi riguardano tutte le sedi canoniche riservate alle contrattazioni di Asti, Moncalvo e Murisengo dove le quantità sono in netto calo. Commenta Giuseppe Dulla: «Pochi esemplari, il mercato, in pratica, è quasi azzerato: mancano i tartufi e la richiesta, complici le chiusure dei ristoranti, è davvero scarsa. Un'annata - questa del 2020 - da dimenticare». **Pier Luigi Rollino**

BORSA RISI VERCELLI

PREZZI ALL'INGROSSO MARTEDÌ 17 NOVEMBRE 2020 (per tonnellata franco partenza più I.V.A.)

RISONI	min.	max.	min.	max.
BALILLA, CENTAURO E SIMILARI	330	350	inv.	inv.
SOLE CL	320	330	inv.	inv.
SELENO	335	355	inv.	inv.
TIPO RIBE	320	330	inv.	inv.
LOTO E SIMILARI	347	366	inv.	inv.
AUGUSTO	337	356	inv.	inv.
SANT'ANDREA E SIMILARI	425	435	inv.	inv.
ROMA E SIMILARI	370	380	inv.	inv.
BALDO E SIMILARI	425	435	inv.	inv.
ARBORIO E VOLANO	460	485	inv.	inv.
CARNAROLI E SIMILARI	505	520	inv.	inv.
LUNGO B	318	328	inv.	inv.

Con la chiusura delle contrattazioni di persona alla Borsa Risi di Vercelli è tornata la consuetudine della scorsa primavera di procedere comunque alla compilazione del Listino Ufficiale basandosi su informazioni raccolte personalmente dai commissari. Ne è risultato un listino totalmente invariato per quanto concerne le voci dei risoni e diverso non poteva essere data la relativa stagnazione delle trattative che aveva preso piede già nella settimana precedente. A conferma va detto che anche la mancata seduta del lunedì a Novara ha poi espresso un listino totalmente invariato rispetto al lunedì precedente. (dati e commento di **Andrea Cisnetti**, agente Borsa Risi di Vercelli)

Questa rubrica è offerta agli agricoltori da
BERTONE SEMENTI
 Tutti i Prodotti per l'Agricoltura
 Centro selezione sementi, riso, frumento, orzo
 Terruggia (Al) - Strada Cacciolo 35
 Tel. 0142.401414/0142.401484 - Fax 0142.401515

Due polente Nuovi prodotti da Zerbinati

CASALE MONFERRATO

● L'arrivo della stagione fredda porta con sé la voglia di piatti gustosi. E la polenta è un piatto è il simbolo per eccellenza dell'inverno. Zerbinati lancia un ampliamento di gamma con due novità che valorizzano ancora una volta le eccellenze gastronomiche italiane: la Polenta con Fontina DOP; la Polenta pronta con Funghi Porcini, preparata. «Tutte le ricette sono confezionate in pratici pack monoporzione 100% riciclabili, microondata e easy-peel, che le rendono ideali per un consumo pratico e veloce a casa e out-of-home senza trascurare mai gusto e qualità».

Ferria presidente Il direttivo della Fai Cisl

CASALE MONFERRATO

● Franco Ferria, 59 anni, è stato eletto segretario generale della Fai Cisl Piemonte, la federazione agricola, alimentare, ambientale e industriale della Cisl. La sua elezione è avvenuta, attraverso un sistema elettronico a distanza, durante i lavori del Consiglio generale della federazione, riunito in videoconferenza, alla presenza dei segretari generali di Fai Cisl e Cisl Piemonte, Onofrio Rota e Alessio Ferraris e al sub reggente Alessandro Anselmi. La Fai Cisl Piemonte conta più di 9mila iscritti e con l'elezione del nuovo segretario regionale esce da un periodo di reggenza durato due anni.