



Rassegna Stampa
domenica 04 marzo 2018

AGRICOLTURA

LIBERO	04/03/2018	20	Spiriti divini - Lombardia al top per la biodiversità dei vitigni coltivati <i>Boatti Pieranelo</i>	2
LA REPUBBLICA ED. MI	04/03/2018	9	Quelli del vino secondo natura - "Né pesticidi né additivi: così facciamo il vino secondo natura" <i>De Giorgio Tiziana</i>	3
LA PROVINCIA DI COMO	04/03/2018	31	Agriturismo e fattorie didattiche Via al corso ...	5
LA PROVINCIA DI LECCO	04/03/2018	30	Corso tartufai Due serate per aspiranti intenditori <i>P. San.</i>	6



Spiriti divini

Lombardia al top per la biodiversità dei vitigni coltivati

PIERANGELO BOATTI

■■■ Per la qualità dell'impegno per la Lombardia del vino io voto (voterei) Gianni Fava, che non è stato ricandidato ma si è distinto fino alla fine del mandato. Si prepara infatti grazie al suo lavoro un Vinitaly da ricordare: dal 15 al 18 aprile l'appuntamento è a Verona. L'assessore regionale all'Agricoltura ha spiegato: «Quello lombardo sarà il padiglione del biologico una volta per tutte, visto che fino a ieri eravamo un po' la Cenerentola; il tema della biodiversità è molto sentito, così come quello del territorio.

Pur non essendo il primo bacino in termini di produzione il nostro è il territorio più specializzato». Un patrimonio di biodiversità già al top in Italia, quello lombardo, e in ulteriore costante crescita grazie alla riscoperta e alla reintroduzione di preziose varietà autoctone. Un inarrestabile incremento delle superfici vitivinicole coltivate secondo i dettami dell'agricoltura biologica. E una serie di azioni nel segno della sostenibilità ambientale destinate a rappresentare una preziosa eredità per il futuro.

VINITALY 2018

È un biglietto da visita decisamente green quello con cui le aziende vitivinicole lombarde si presenteranno alla 52esima edizione di Vinitaly 2018, il Salone internazionale del vino e dei distillati. La valorizzazione di un territorio unico per varietà di climi, ambienti e terroir rappresenta infatti un carattere distintivo della viticoltura regionale, la quale all'interno del Padiglione Lombardia sarà rappresentata da oltre 200 produttori.

A livello regionale, accanto alla valorizzazione della biodiversità, si è assistito negli ultimi anni anche a un vero e pro-

prio boom della viticoltura biologica. Se nel 2010 gli ettari destinati a questo tipo di produzione o in conversione erano 908, nel 2017 hanno raggiunto in Lombardia quota 1.751 ettari (+93%).

A far la parte del leone, la provincia di Brescia, prima a livello regionale con 522,5 ettari a biologico e 504 ettari in conversione. Seguono la provincia di Pavia, con 259 ettari a bio e 378 in conversione, quella di Mantova (rispettivamente 34,5 e 20,8 ettari), quella di Bergamo (rispettivamente 7,6 e 10,4 ettari), quella di Sondrio (rispettivamente 2 e 8,7 ettari). Chiudono Lecco, con 0,3 ettari a bio e 2,2 ettari in conversione, Milano con 0,6 ettari bio e Varese, con 0,1 ettari a bio.

SFIDA VINTA

«In questi dati c'è già una componente di successo - ha rilevato l'assessore Fava - visto che dal 2010 al 2017 abbiamo raddoppiato la produzione di biologico. Le politiche intraprese nell'ambito del nostro Psr hanno incentivato questa attività. La sfida è stata vinta, la qualità continua a aumentare».

Fava, in conferenza stampa, ha concluso: «Il padiglione Lombardia resta il più ambito nonostante fino a qualche anno fa la reputazione dei vini lombardi non fosse la stessa di oggi. Vince la formula di un territorio che spinge per una comunicazione che non deve essere unica, il concetto di "vini di Lombardia" non era percorribile. Ci sono tante declinazioni di un prodotto che si è dato un obiettivo, di mantenere un livello qualitativo molto alto, e di conseguenza, la reputazione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**QUELLI DEL VINO
SECONDO
NATURA**

Tiziana De Giorgio

Hanno pochi ettari di terreno, qualcuno anche uno solo.

Coltivano la vigna con la moglie, il fratello o il nipote. Sono tantissimi, e spesso in solitaria. E hanno scelto di produrre vino «secondo natura»: senza pesticidi, diserbanti. Ma anche senza additivi chimici.

pagina IX

La rassegna al Palazzo del ghiaccio

“Né pesticidi né additivi: così facciamo il vino secondo natura”

TIZIANA DE GIORGIO

Hanno pochi ettari di terreno, qualcuno anche uno solo. Coltivano la vigna con la moglie, il fratello o il nipote. Sono tantissimi, e spesso in solitaria. E hanno scelto di produrre vino «secondo natura»: senza pesticidi, diserbanti. Ma anche senza additivi chimici quando si passa al lavoro in cantina. «E poco importa se ognuno di noi mette sul mercato una piccola quantità di bottiglie: la nostra è una filosofia di vita».

Arrivano da tutta Italia, ma anche da Paesi come Francia, Spagna e Austria, i 150 produttori che partecipano al Salone internazionale del vino artigianale al Palazzo del ghiaccio. Cantine medie, piccole e molto piccole. Che hanno deciso di mettere al centro del proprio lavoro il rispetto per l'ambiente. Fra loro ci sono Sabina Ruffaldi e Andrea Ghigliazza, marito e moglie. Lavoravano a Milano in una grande multinazionale farmaceutica. Poi, quindici anni fa, hanno deciso di mollare tutto. E hanno comprato un terreno in Lunigiana, in provincia di Massa Carrara. «Abbiamo trovato un posto incontaminato con un piccolo podere. Non sapeva-

mo niente di vigne e di uva. Tutti ci hanno presi per pazzi». Hanno recuperato le coltivazioni che già c'erano e piantato altre viti autoctone. E sono partiti. Oggi producono circa 12mila bottiglie. Pinot nero, Pollera, Vermentino. «Tutto viene coltivato con metodi naturali, non facciamo trattamenti – spiega Sabina -. Lo scorso anno a fine aprile c'è stata una gelata tremenda abbiamo acceso delle balle di fieno e creato una cappa di fumo. E grazie a questo abbiamo salvato tutto». È più faticoso, spiega, e la resa sicuramente inferiore. «Ma questa è la nostra scelta ecosostenibile».

Poco distante, con il suo stand di degustazione, c'è Tommaso Cavalli, 30 anni. La sua azienda dell'Oltrepo Pavese è stata avviata nel 2000 dal padre. Classe 1950, aveva lavorato in un allevamento di vacche da carne. E poi in Borsa. «Anni diversi – ammette sorridendo il figlio – allora si potevano fare cambiamenti del genere». Poi, la decisione di comprare un terreno e buttarsi nel vino, di tornare alla terra, coltivando da subito bio. Dieci gli ettari di terreno che producono Pinot nero e croatina per fare la bonarda. Fra i metodi naturali usa-

ti per arricchire il terreno c'è il “sovescio”: vengono piantati piselli o avena per far rilasciare azoto. Le loro radici, aprono la terra e combattono l'umido, uno dei più grandi nemici della vigna. «Non servono sostanze chimiche. Ma anche l'idea del biologico non ci bastava – prosegue Tommaso – e abbiamo deciso di aderire alla Vinnatur, associazione di vignaioli che per scelta non usa sostanze come acidificanti e albumine quando si passa al processo di vinificazione in cantina».

Sono tanti i produttori giovani che s'incontrano al Palazzo del Ghiaccio. Marco Pecorari, di San Lorenzo Isontino in provincia di Gorizia, di anni ne ha 29 e produce un rifermentato di malvasia istriana. «Mio padre vendeva uva, frutto di un vigneto storico degli anni 60». Alessandra Divella, 28 anni, il suo unico ettaro di terreno in Franciacorta se l'è invece comprato da sola: mezzo è coltivato a pinot, mezzo a chardonet. «In quelle vigne lavoro da sola, a volte viene mio nipote a darmi una mano. E l'idea di fondo, al di là del vino, è preservare la terra. E vivere bene».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





La degustazione
Il Salone del vino artigianale a Palazzo del ghiaccio

Agriturismo e fattorie didattiche Via al corso

Formazione

Organizzato
da Regione Lombardia
e Confagricoltura
Parte il 19 marzo

■ Sono sempre più apprezzate nella nostra regione le fattorie didattiche, luoghi in cui è possibile compiere dei percorsi formativi legati all'agricoltura. Una forma educativa che rappresenta anche una diversificazione per numerose aziende agricole e agrituristiche.

Per questi motivi Eapral, ossia l'Ente di addestramento professionale in agricoltura della Lombardia che fa capo a Confagricoltura Lombardia, organizza con il patrocinio di Agriturist Lombardia un corso per operatori di fattoria didattica di 50 ore che, abbinato al corso di 40 ore per operatore agrituristico, è obbligatorio per l'iscrizione all'Albo regionale. Per l'abilitazione ad operatore di supporto è sufficiente questo percorso.

Le lezioni inizieranno il 19 marzo e si svolgeranno nella sede di Confagricoltura Lombardia, in viale Isonzo 27 a Milano. Saranno affrontati temi di pedagogia, psicologia, gestione della comunicazione sui social network, rapporti con le scuole e simulazione di percorsi didattici legati all'agricoltura e alle attività svolte in azienda. Inoltre, verrà approfondita la normativa regionale in materia.

Il termine delle adesioni è il 12 marzo 2018. Per ulteriori informazioni è possibile scrivere a eapral@confagricolturalombardia.it.

Le fattorie didattiche sono diventate uno strumento importante nella tutela del territorio e del paesaggio, nella conservazione della biodiversità.



Corso tartufai Due serate per aspiranti intenditori

Abbadia

— L'associazione "Tartufai lariani" organizza un corso per aspiranti tartufai, nella sede del sodalizio in piazza Papa Giovanni XXIII, al civico 5, nell'ex Municipio di Linzanico.

Due le serate proposte, con inizio alle 20.30. Si comincia l'8 marzo con un approfondimento sul ciclo vitale del tartufo, la terminologia e il glossario, la biologia e la morfologia, oltre al riconoscimento delle specie commestibili che è un punto fondamentale del corso. Si prosegue poi con le modalità di raccolta e il calendario di raccolta.

La seconda serata, quella del 15 marzo, verterà sulla legge regionale e su quella nazionale in materia di tartufi, e sulle norme di comportamento.

Per ottenere il patentino di abilitazione alla raccolta si dovrà sostenere l'esame alle Urt delle Amministrazioni provinciali di competenza. Il corso gratuito, previo iscrizione all'associazione. Per informazioni e iscrizione al corso, si deve inviare un'email a tartufailariani@gmail.com. **P.San.**

