anno 13 - n. 18 - 12 maggio 2022

trebicchieri
IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

TURISMO ENOGASTRONOMICO: IL VINO SEGNA LA ROTTA

BIOLOGICO
"Serve piano d'azione nazionale": il pressing delle associazioni che stilano il biodeacologo

❖

EXPORT
Per il vino italiano un trimestre sottotono: crollo dell'Asia. Uiv: "Più risorse per la promozione"

❖

FOCUS
Diletta Tonello alla guida del Consorzio della Doc Lessini Durello. La scommessa è sul metodo classico

❖

ESTERI
È l'ora di ProWein: la delegazione italiana è la più numerosa. Ecco le novità di questa edizione

❖

MERCATI
Biologico e naturale: le parole chiave per entrare in Scandinavia. Il report del Gambero Rosso

In onda su sky canale 133 e 415

LA FOTONOTIZIA

Il Giro d'Italia diventa Dop

Anche quest'anno il Giro d'Italia somiglia molto ad un tour enogastronomico della nostra Penisola. Non a caso anche il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha finanziato l'iniziativa "Al giro d'Italia con le eccellenze Dop e Igp". Ad ogni tappa italiana della gara – iniziata il 6 maggio in Ungheria con arrivo il 29 maggio a Verona - sarà presente uno spazio espositivo del Mipaaf con materiale informativo e divulgativo sui prodotti a denominazione e con il coinvolgimento dei Consorzi di tutela.

Intanto, la carovana su due ruote il 10 maggio è sbarcata in Sicilia: da Avola a Nicolosi, attraverso l'Etna, per poi attraversare la provincia messinese, fino allo Stretto e risalire lo Stivale. Un percorso che le ha permesso di toccare alcune delle zone vinicole più significative dell'Isola, nelle terre nere che, attraverso impervie, salite portano al Vulcano (anzi, alla Montagna, com'è chiamato l'Etna da queste parti). E siamo solo all'inizio. Il 17 maggio il traguardo è fissato a Jesi, capitale del Verdicchio dei Castelli omonimi e il giorno successivo la corsa rosa attraverserà le terre del Sangiovese di Romagna e del Lambrusco, con la tanto attesa "Parmigiano Reggiano Food Stage". Il 24 maggio, invece, sarà l'ora della "Sforzato Wine Stage": un'arrampicata da togliere il fiato sui terrazzamenti di alta montagna della Valtellina, proseguendo poi (il 26 maggio) verso Treviso attraverso parte delle colline di Valdobbiadene. Dal Prosecco ci si sposta verso il Collio, passando il 27 maggio da Cividale del Friuli. Gran finale il 29 maggio con la crono Verona-Verona. Nell'anno della ripartenza di Vinitaly non poteva esserci brindisi celebrativo migliore.

foto: Giro d'Italia

BIOLOGICO. Pressing delle associazioni: "Serve piano d'azione nazionale". Con Pac, Pnrr e Fondo per il bio disponibili 3 miliardi di euro

Le associazioni italiane del biologico alzano la voce e lanciano un appello alla politica nazionale per dare un'accelerata al processo di transizione bio. Forti dell'approvazione della Legge di settore in Parlamento ai primi di marzo, le sigle Aiab, Assobio, Federbio e Associazione Biodinamica tirano le somme sulle risorse economiche a disposizione da oggi fino al 2027, tramite il Piano strategico della Pac, il Pnrr e il Fondo per il bio, e chiedono che i circa 3 miliardi di euro siano spesi bene e vengano inquadrati in un Piano d'azione nazionale. "*Esattamente come per le rinnovabili, il biologico è la strada da intraprendere*" dicono all'unisono "*per sostenere le crisi internazionali come quella che stiamo fronteggiando col conflitto in Ucraina, puntando su sistemi di produzione più indipendenti da input esterni e più resilienti e, allo stesso tempo, in grado di prendere con decisione la strada della transizione ecologica*".

Un percorso che, come rilevano le quattro sigle, è minacciato da posizioni contrarie di una certa parte dell'industria che, di fronte alle difficoltà di approvvigionamento determinate sia dalla crisi ucraina sia da quella climatica (come è il caso del raccolto di grano duro dal Canada, provocato dalla siccità e non dalla guerra in Europa), chiede di tagliare le imposte sui fertilizzanti chimici di sintesi, indebolire le procedure di autorizzazione sui pesticidi, utilizzare Ogm vecchi e nuovi e sospendere gli obiettivi al 2030 della Farm to Fork (25% della superficie agricola destinata al bio, taglio del 50% dei pesticidi, 10% della superficie dei campi per lo sviluppo della biodiversità).

"*Il cibo del futuro è il biologico e rappresenta un'opportunità strategica in campo economico. E la vera sostenibilità non può che partire dal bio*", sottolineano i sindacati che, guardando al futuro, hanno presentato un decalogo con 10 proposte (*vedi box*), in linea coi dettami della Legge approvata a inizio marzo, per accelerare la transizione agro-ecologica. **Distretti bio, ricerca, fiscalità, incentivi alle aziende, semplificazione burocratica sono alcuni punti fermi.**

Al convegno L'ora del bio è arrivata la risposta della politica nazionale: "*L'Italia ha la responsabilità di difendere un primato importante nel biologico*" ha detto il ministro per le Politiche agricole, **Stefano Patuanelli**, evidenziando come la legge punti a "*rafforzare la penetrazione dei prodotti biologici sul mercato*", con azioni che risultano strategiche per supportare la transizione green. – **G.A.**

Il biodecalogo

1. **Filiere Made in ItalyBio**
2. **Fiscalità ambientale e crediti di imposta per le imprese**
3. **Distretti bio**
4. **Incentivi per chi integra agricoltura, zootecnia e foreste**
5. **Ricerca, innovazione, formazione e consulenza**
6. **Sviluppo della ristorazione collettiva**
7. **Campagne d'informazione ai cittadini**
8. **Innovazione digitale e piattaforma di tracciabilità unica**
9. **Semplificazione burocratica.**
10. **Obbligo del bio aree protette ed Efa**

Annunciata la federazione Uiv-bio in collaborazione con Federbio

"Entro breve Unione italiana vini attiverà una specifica Federazione legata alle imprese biologiche certificate (UIVbio), in collaborazione con FederBio. Parliamo di una fase 2 del protocollo di intesa già esistente tra le due organizzazioni, che si prefigge di ricercare dall'interno le dinamiche virtuose ma anche i possibili aspetti migliorativi del fenomeno bio nel mondo del vino, di collaborare con le istituzioni, di attivare specifici programmi di promozione". Lo ha annunciato il presidente di Unione italiana vini, **Lamberto Frescobaldi**.

"Rilanciare le attività del protocollo tra Uiv e FederBio è un segnale particolarmente importante in un momento in cui si rischiano contrapposizioni sugli approcci alla sostenibilità" ha aggiunto la presidente di FederBio **Maria Grazia Mammuccini**.

PREZZI. Inflazione alimentare all'ingrosso +11% a marzo. Contenuto l'aumento dei vini

Prosegue la tendenza al rialzo dei prezzi dei beni alimentari. Le rilevazioni di Unioncamere, con Bmti e Ref ricerche, sui prezzi pagati all'industria alimentare dalle Centrali di acquisto della Gdo mostrano un aumento del 2,1% a marzo 2022 per la media dei 46 prodotti alimentari maggiormente consumati, con una crescita del 10,9% su marzo 2021. Lo studio prospetta un'ulteriore intensificazione dell'inflazione ad aprile-maggio, con aumenti attesi del 3,5% sul bimestre febbraio-marzo 2022 e una crescita annua che potrebbe raggiungere il 12,7%.

Burro, pasta, biscotti, pane, riso, pollo fresco sono tra i prodotti coi maggiori aumenti. Per quanto riguarda il vino, **l'inflazione all'ingrosso sembra più contenuta con crescite previste ad aprile-maggio 2022 dello 0,7% per il vino comune e dell'1,7% per gli spumanti sul bimestre precedente**, mentre le variazioni annue sono previste a +3,7% per i comuni e a +3,5% per gli spumanti. Confrontando la forbice dell'inflazione alimentare al consumo e alla produzione, Unioncamere segnala come nel 2022 si registri un netto aumento del differenziale, rispetto ai quattro anni precedenti nei quali hanno viaggiato con scarti di circa un punto. A marzo 2022, l'inflazione al consumo è a +4% rispetto al +8,9% di quella alla produzione.

Le anticipazioni raccolte sui prezzi pagati all'industria alimentare dalle Centrali d'acquisto suggeriscono un'ulteriore accelerazione dell'inflazione alimentare al consumo nei mesi estivi, verso valori superiori al 7%. Per la media del 2022 la previsione è ora al +6,1%. "*In uno scenario che già presentava tensioni per molteplici fattori, la guerra in Ucraina ha ulteriormente spinto al rialzo i prezzi degli alimentari. Una corsa che*" per il presidente Unioncamere, Andrea Prete "*svantaggia imprese e famiglie*". – **G.A.**

Metà degli italiani risparmia ma non taglia cibi Dop/Igp

Per favorire il risparmio economico alla luce di un'inflazione che non si arresta, un italiano su cinque si dichiara pronto a rinunciare agli spostamenti nel tempo libero, a ridurre le spese di vestiario (16%), ai consumi fuori casa e all'intrattenimento (12%), mentre solo il 2% a svuotare il carrello della spesa. Il dato emerge da un'indagine Ismea condotta su 3mila famiglie, col supporto di Nielsen.
Da segnalare come resti alta l'attenzione alla qualità e alla garanzia di salubrità di ciò che si porta a tavola: il 70% del campione non rinuncerebbe mai al prodotto 100% italiano, mentre quasi uno su due non farebbe a meno dei prodotti Dop/Igp, da agricoltura sostenibile o a marchio bio.

#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022

Pinot Bianco '20
ALESSIO KOMJANC

In Friuli nella zona del Collio troviamo l'azienda Alessio Komjanc. L'azienda nata nel 1800 è gestita oggi da Alessio e i figli Beniamin, Roberto, Patrik e Ivan e si estende oggi su 24 ettari di vigneti. Con Marco Sabellico assaggiamo il Pinot Bianco '20. Dal colore paglierino brillante dai riflessi verdolini, al naso è ricco di frutta bianca, con fresche note agrumate, note floreali di fiori di campo e note minerali. Al palato è fresco, polposo, scorrevole, minerale, profondo, versatile, ricco di frutti bianchi di mela, pera e susina. Ottimo da portare a tavola in abbinamento con risotti alle erbe, carni bianche, pesce, crostacei, molluschi e formaggi freschi.

Visita il sito: **www.komjancalessio.com/it/**

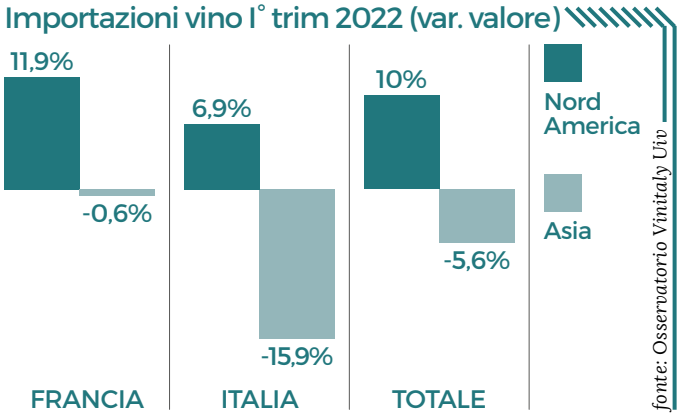
Per guardare la puntata
www.instagram.com/tv/CdV2yjNqRFG/

EXPORT. Primio trimestre sottotono per l'Italia: crolla l'Asia a –15,9%. Uiv: "I tagli Ocm fanno male al vino. Individuare nuove risorse"

Avvio 2022 difficile per il vino italiano che, nel primo trimestre, rallenta la sua corsa nei principali Paesi di destinazione. Secondo l'Osservatorio Uiv-Vinitaly, si registra una performance sottotono in Nord America (+6,9%), in considerazione dei risultati dei competitor (+11,9% della Francia e +10% da mondo). **Guardando solo alla piazza statunitense, l'import italiano viaggia a bassi regimi (+3,5% a valore) rispetto alla Francia a +16,3%.** A tenerci a galla sono gli sparkling (+16,3% in valore) mentre si arresta la crescita dei fermi imbottigliati (-0,1%) a fronte di un +16,5 dei neozelandesi, trainati dal Sauvignon blanc. Vanno meglio le cose in Canada (+23%), dove il made in Italy fa tre volte meglio della domanda generale di vini esteri e diventa market leader, superando in un colpo solo Stati Uniti e Francia.

Male, infine, l'Asia: -15,9%, contro una media generale a -5,6% e la Francia a -0,6%. Se per la Cina la causa è da ricercarsi soprattutto nella nuova emergenza Covid e coinvolge tutti i principali partner commerciali (-15,6 l'Italia, -20% l'import generale), in Giappone il calo riguarda soprattutto il Belpaese (-8,1%, a fronte di una crescita generale della domanda del Sol Levante di oltre il 22%, con la Francia a +23,6%).

"*Mai come in questo difficile periodo*" è il commento di Unione Italiana Vini "*sarebbe importante aumentare la presenza all'estero delle aziende. Purtroppo, non sarà probabilmente così, poiché il settore si trova costretto a dover rinunciare a gran parte dei fondi nazionali (passati da 27 milioni di euro a 9,2 milioni) destinati alla promozione presso i Paesi extra-Ue (Ocm Promozione)*". Motivo per cui, l'associazione vitivinicola chiede un'attenzione specifica del Governo su questo tema, condividendo la possibilità di individuare ulteriori risorse da destinare alla promozione delle imprese del vino, inclusi gli strumenti internazionalizzazione di Ice.



IMPRESE. Dal Dl Aiuti 180 milioni per le Pmi. Rifinanziato fondo sostegno da 20 milioni e incentivi ad agri-voltaico

Boccata d'ossigeno per le imprese italiane agricole e agroalimentari attraverso il Dl Aiuti, varato una settimana fa dal Governo Draghi, per contrastare la crisi di liquidità provocata dai costi energetici e delle materie prime. Diverse le misure, fortemente volute dal Ministro per le Politiche agricole, Stefano Patuanelli.

L'esecutivo ha, innanzitutto, messo a disposizione 180 milioni di euro per consentire alle imprese agricole di accedere alle garanzie Ismea con coperture al 100% dei nuovi finanziamenti, purché si preveda l'inizio del rimborso del capitale non prima di 24 mesi dalla erogazione, abbia una durata fino a 120 mesi e un importo non superiore al 100% dei costi e, comunque, non superiore a 35mila euro per le aziende che hanno già registrato un incremento dei costi per energia, per carburanti o materie prime nel corso del 2022.

Inoltre, per le aziende alle prese coi danni economici dalla guerra in Ucraina e dalle sanzioni contro la Russia, il Dl Aiuti ha rifinanziato, con ulteriori 20 milioni di euro per il 2022, il "Fondo per lo sviluppo e il sostegno delle imprese agricole, della pesca e dell'acquacoltura" istituito con la Legge di bilancio 2021 presso il Mipaaf.

In materia di agro-energie, **il decreto concede al settore agricolo l'incremento della produzione di energia da fonti rinnovabili per impianti fotovoltaici sui tetti delle strutture produttive,** con potenza eccedente il consumo medio annuo di energia elettrica, compresi quello familiare e la vendita in rete dell'energia elettrica prodotta. Previsto anche il taglio delle accise sui carburanti per due mesi, fino all'8 luglio, con estensione al gas naturale per autotrazione (Iva al 5%) e sospensione dell'aliquota delle accise sul gasolio commerciale.

PMI. Intesa Sanpaolo e Gambero Rosso insieme per Imprese Vincenti 2022. Focus sul Turismo

Parte la quarta edizione dell'iniziativa dedicata allo sviluppo e la crescita delle piccole e medie imprese italiane. Imprese Vincenti di Intesa Sanpaolo, un progetto lanciato nel 2019 e a cui si sono candidate più di 10.000 realtà aziendali fino a oggi. Una forte risposta da parte delle PMI dello stivale che desiderano essere accompagnate verso scelte strategiche mirate, così da valorizzare al massimo il loro potenziale, per inserirsi in un mercato spesso dalle grandi potenzialità ma complesso, reso ancora più incerto dalla pandemia e dalla crisi russo-ucraina. Assieme a Intesa Sanpaolo, a supporto del progetto, si confermano i partner delle edizioni passate: Gambero Rosso, Bain&Company, ELITE, Cerved e Microsoft Italia, Nativa, Circularity e Coldiretti. Nel programma di Imprese Vincenti verranno inserite tutte quelle imprese che hanno contribuito attivamente allo sviluppo del Paese nel mondo del lavoro, nonostante il momento complicato attuale e che grazie al progetto potranno emergere a livello locale e nazionale evidenziandosi come realtà produttive di riferimento. "*Con Imprese Vincenti 2022*" ha spiegato **Stefano Barrese**, Responsabile Divisione Banca dei Territori Intesa Sanpaolo "*vogliamo rafforzare queste imprese e la loro capacità di investire per affrontare tutte le transizioni necessarie al potenziamento del nostro sistema economico, in linea con le missioni strategiche del PNRR*"

Per questa edizione, un'attenzione particolare è stata riservata al settore del turismo, comparto di rilievo per lo sviluppo economico dell'Italia e che ha subito un brusco calo a seguito della crisi pandemica: Intesa Sanpaolo e Gambero Rosso si impegnano a rilanciare l'economia delle piccole e medie imprese, individuate secondo il criterio di eccellenza e il cui potenziale trova la massima espressione attraverso il sostegno concreto del programma Imprese Vincenti 2022. Le imprese selezionate sono invitate a partecipare a uno degli eventi di presentazione del tour 2022 che partirà in autunno. **Per aderire al programma, si potrà presentare l'autocandidatura entro il 30 giugno 2022**, fatta eccezione per le imprese che non raggiungono i requisiti minimi di fatturato e dipendenti. È possibile consultare il bando qui.

L'ESPERTO RISPONDE

Cosa si intende in Usa col termine "clean" riferito ai vini?

A seguito delle numerose richieste di chiarimento interpretativo formulate dalle aziende, il TTB (Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau, Agenzia federale degli Stati Uniti), ha recentemente preso posizione sull'uso del termine "clean" associato alle bevande alcoliche, in considerazione della mancanza di regolamentazione specifica nella vigente normativa americana. Il TTB ha specificato che la legittimità dell'uso del termine nell'etichettatura, nella pubblicità e in ogni dichiarazione scritta o verbale, illustrazione o rappresentazione cui si ricorre per vendere un prodotto (annunci in giornali o riviste, cartelloni pubblicitari e, anche se non specificamente elencato, i siti web e i social media) varia a seconda del contesto in cui la parola è inserita. Il TTB ritiene, da un lato, ammissibile utilizzare la parola "clean" come descrittore del gusto della bevanda alcolica, ma dall'altro lato **ne esclude l'utilizzo all'interno di diciture che facciano intendere al consumatore che il prodotto abbia caratteristiche benefiche per la salute.**

Ad esempio, diciture quali "X malt beverage is clean and healthy" (La bevanda al malto X è pulita e salutare), oppure "Y vodka's clean production methods mean no headaches for you" (nessun mal di testa in considerazione dei metodi salutari utilizzati) vengono ritenute dal TTB improprie e ingannevoli se associate a bevande che contengono alcol.

L'apposizione di dichiarazioni relative a ipotetici benefici per la salute sull'etichetta di bevande alcoliche continua ad essere tra gli errori più comuni commessi dalle aziende nella pubblicità e nel marketing dei loro prodotti. Si ribadisce, quindi, che espressioni quali "will improve memory" (migliorerà la memoria), "no headaches" (non provoca mal di testa), "provides energy" (aumenta la tua energia) non possono essere associate a bevande alcoliche.

Per ulteriori approfondimenti si rimanda alla scheda "ETICHETTATURA STATI UNITI" aggiornata su COMEX, la banca dati giuridica online di Unione Italiana Vini per le esportazioni (COMEX - Servizio Giuridico e Banche Dati (unioneitalianavini.it)

– **a cura del Servizio Giuridico dell'Unione Italiana Vini** (serviziogiuridico@uiv.it)

FOCUS

LESSINI DURELLO. Diletta Tonello alla guida. Il metodo classico spinge la crescita

a cura di Gianluca Atzeni

La Doc Lessini Durello sceglie per la prima volta una guida al femminile, confermando un trend sempre più evidente nel settore vitivinicolo, e affida la presidenza del Consorzio a Diletta Tonello (*foto*). **La giovane produttrice (classe 1991) succede a Paolo Fiorini, che assume la vicepresidenza assieme a Silvano Nicolato.** Un mandato di tre anni, con un cda che annovera ben cinque donne (*vedi box*), che si annuncia in continuità col precedente e si concentrerà sulla crescita di questa Dop vulcanica di 420 ettari, tra le province di Verona e Vicenza.

IL METODO CLASSICO. Il distretto, dopo il calo del 2020, ha registrato tra 2021 e 2022 un forte incremento delle produzioni di spumanti a metodo classico, passate in un anno da 150mila a 250mila bottiglie, su un imbottigliato di quasi un milione di pezzi, di cui 750mila ottenuti con metodo Charmat. "*Il primo trimestre ci sta dicendo che la ripresa c'è, grazie a un +40% sul 2021. Veniamo da una vendemmia 2021 formidabile per le basi spumante e riteniamo*" annuncia Tonello "*che nella seconda parte dell'anno ci potrà essere un incremento tale da farci superare ampiamente il milione di bottiglie, superando i livelli pre-Covid*".

IL MERCATO. Tra gli obiettivi del nuovo mandato c'è la crescita sia in Italia sia sui mercati esteri, che valgono ancora poco: meno del 20%. Alla luce del successo della spumantistica, la presidente Tonello si dice molto fiduciosa di poter migliorare il potenziale del territorio: "*Riuscire a raddoppiare la produzione nei prossimi tre anni è un obiettivo possibile. Così come, nel lungo termine,* ***entro dieci anni, non sarebbe un'eresia immaginare un distretto da 3 milioni di bottiglie***". Intanto, attraverso i fondi Ocm e Psr si sta lavorando ad ampliare la gamma dei Paesi clienti. Dopo Stati Uniti, Germania e Giappone, ci si affaccia anche nei Paesi Scandinavi e in Belgio.

LE STRATEGIE. Dopo l'ok del Comitato vini Mipaaf e la pubblicazione in Gazzetta ufficiale, un anno fa, il Consorzio è in attesa del via libera di Bruxelles al nuovo disciplinare che ha inserito il metodo classico nella Doc Monti Lessini e il metodo Charmat nella Doc Lessini Durello. E un contributo all'accrescimento qualitativo è arrivato, dopo 20 anni di studi, dalla pubblicazione del libro "Il Durello dei Monti Lessini: identità e carattere di un autentico autoctono", dedicato alla storia dell'uva durella, con la caratterizzazione degli areali e dei suoli. Un punto d'arrivo e, allo stesso tempo, di partenza che, unito all'ottenimento della certificazione ambientale "biodiversity friends" per il territorio della Val d'Alpone, rappresentano la base per il futuro. "*Ora si tratta di incrementare i nostri numeri*", chiosa la presidente Tonello.

In cifre

34 soci
430 ettari
1 milione di bottiglie
- **750mila** Charmat
- **250mila** Metodo classico

18% export

Il nuovo cda

Diletta Tonello, Paolo Fiorini, Silvano Nicolato, Tanita Danese, Antonio Magnabosco, Massimino Stizzoli, Giulia Franchetto, Roberta Cecchin, Maria Patrizia Niero, Luca Rancan, Wolfgang Raifer, Stefano Argenton, Nicola Dal Maso, Giovanni Tessari, Gabriele Posenato

PURI SI NASCE, SOFFICI SI DIVENTA.

Prosciutto di Carpegna DOP. La temperatura a cui lo stagioniamo è solo uno dei suoi segreti. Una ricetta nata nel 1400. Un territorio, il Montefeltro, dal microclima speciale. Un profumo inimitabile, frutto di una miscela esclusiva di spezie. E una sofficità straordinaria, grazie alla stagionatura che avviene a una temperatura più alta del comune. Tutto questo accade in un unico prosciuttificio, uno solo, al mondo. Quindi, quando sentite qualcuno affermare che il prosciutto di Carpegna è unico, prendetelo pure alla lettera.

PSR MARCHE 2014-2020
Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
Unione Europea
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
REGIONE MARCHE
FOOD BRAND MARCHE
PROSCIUTTO DI CARPEGNA D.O.P.

ROSATI. Al via Rosé connection: progetto che unisce Provenza e Valtènesi

Italia e Francia alleate nel nome dei rosati. Si chiama Rosé connection il progetto che unisce Provenza e Valtènesi. Il grande distretto francese (27mila ettari, 150 milioni di bottiglie annue) ha scelto come partner per un programma triennale, finanziato con fondi Ue, il piccolo territorio vitivinicolo lombardo, che conta mille ettari e circa 2 milioni di bottiglie (+17% nel 2021). Per i produttori gardesani si tratta di una grande occasione di promozione sui mercati target di Germania, Olanda e Belgio. "*Per il nostro Consorzio*" commenta il presidente del Consorzio Valtènesi Alessandro Luzzago "*è un salto di qualità enorme in termini di immagine, percezione e riconoscibilità internazionale*".

Annunciato nei mesi scorsi, il progetto (in partenza a maggio) è stato presentato a Milano assieme ai rappresentanti del Conseil interprofessionnel des vins de Provence (Civp). **La campagna triennale sul patrimonio dei rosati Doc e Aoc di Valtènesi-Riviera del Garda Classico e Provenza ha come destinatari i millennials**, con l'obiettivo di rafforzare il legame emozionale ed esperienziale dei consumatori e aumentare la percezione del reale valore qualitativo dei rosé a denominazione, tipologie non conosciute quanto meriterebbero. Gli influencer dei tre mercati interessati diventeranno ambasciatori della campagna grazie a tour in Francia e in Italia. Prevista la creazione di un sito web con account Instagram locali e numerosi eventi B2B e B2C. Per il presidente del Civp, Eric Pastorino, l'obiettivo è chiaro: "*Vogliamo che i vini di Provenza e Valtènesi siano riconosciuti come i punti di riferimento assoluti per i vini rosé sulla base del loro eccezionale livello qualitativo*".

da sinistra Eric Pastorino, presidente Civp, e Alessandro Luzzago, presidente Consorzio Valtènesi

RICERCA. Fem e Istituto di Isvv di Bordeaux firmano accordo

Importante collaborazione tra due istituti di eccellenza nel campo delle ricerche applicate alla viticoltura. Fondazione Edmund Mach e Istituto delle scienze della vite e del vino (Isvv) di Bordeaux hanno firmato un accordo quadro in area viticola ed enologica. Mario Del Grosso Destreri e Alain Blanchard si sono ritrovati a San Michele all'Adige, dove è nato un patto a 360 gradi che si allargherà anche alle dimensioni ambientali e sociali.

Gli obiettivi sono molteplici: la riduzione della chimica e degli apporti fitosanitari con il monitoraggio delle principali fitopatie, lo studio dell'adattamento della vite ai cambiamenti climatici e alle diverse malattie, l'utilizzo di tecniche di genome editing, l'uso razionale delle risorse naturali passando al tema della tipicità e qualità del vino attraverso lo studio dei determinati chimici e sensoriali che contribuiscono a rendere un vino unico e di qualità.

La delegazione francese ha passato due giorni alla Fem: "*Abbiamo approfondito i principali problemi che affliggono la viticoltura e l'enologia dell'intera Europa*" ha spiegato Mario Pezzotti, dirigente del Centro di ricerca e innovazione Fem "*e abbiamo definito i contesti scientifici per realizzare soluzioni innovative nel rispetto della transizione ecologica e della sostenibilità ambientale ed economica*".

ACETI. Presentato l'Istituto Ivaci, mentre nasce il Comitato per le Donne del balsamico

Unire aziende vitivinicole, associazioni e consorzi impegnati nella produzione di aceto e di condimenti, per promuovere un patrimonio che, con il solo settore degli aceti balsamici, rappresenta 843 milioni di euro di fatturato e il 22% sul totale delle esportazioni dei prodotti agroalimentari italiani Dop e Igp. È questo l'obiettivo del nuovo Istituto valorizzazione aceti e condimenti Italiani (Ivaci), di cui è presidente Enrico Campedelli e direttore generale **Armando De Nigris**. "L'Istituto" ha detto quest'ultimo "intende difendere e valorizzare l'heritage delle imprese Italiane dagli attacchi speculativi delle multinazionali straniere che, per "afferrare" il presente, demoliscono il futuro".

Contestualmente è nato anche il comitato "Le donne del balsamico" per la promozione e la diffusione della cultura, oltre qualsiasi disparità di genere. L'obiettivo è, infatti, valorizzare il fondamentale contributo sociale, culturale e professionale delle donne, riconoscendo allo stesso tempo il valore della diversità di genere come driver di crescita e innovazione. A guidare il Comitato è **Patrizia Marchi** (acetaia Marchi): "Sono felice di essere parte di questo entusiasmante progetto" ha detto "è un'occasione unica per coinvolgere e dare risalto al ruolo della donna nel reparto agroalimentare, in particolare il comparto degli aceti e condimenti così ricco di tradizioni e usanze. Da sempre il mondo del balsamico è legato alla figura femminile, a partire da Matilde di Canossa e Lucrezia Borgia che hanno avuto un ruolo fondamentale nella diffusione di una cultura del balsamico sempre più solida".

SICILIA. In arrivo 13 milioni di euro per miglioramento vigneti

La Regione Siciliana annuncia la pubblicazione del bando dell'Ocm vino per la qualificazione della viticoltura e dell'enologia in Sicilia, attraverso la ristrutturazione dei vigneti. Il bando, reso noto dall'assessore regionale all'Agricoltura, Toni Scilla, mette a disposizione 13 milioni di euro. "*La Sicilia vanta oggi, oltre che un inestimabile patrimonio culturale e paesaggistico, anche un konw how in fatto di biodiversità e sostenibilità. Con 40 mila ettari*" ricorda l'assessore "*è la prima regione in Italia per area agricola dedicata alla produzione biologica e integrata*".

In particolare, **il bando prevede punteggi per le produzioni biologiche e per le imprese che adottano processi produttivi sostenibili come la certificazione Sostain**. Particolare attenzione è riservata ai progetti presentati nell'ambito delle "zone ad alta valenza ambientale e paesaggistica", alle isole minori e alla viticoltura con sistemazioni su terrazzamenti.

TOSCANA. Ok 24 milioni di euro di investimenti per l'agroalimentare

Via libera del Ministero per lo sviluppo economico (Mise) a un investimento di circa 24 milioni di euro nel settore dell'industria agroalimentare. Il ministro Giancarlo Giorgetti ha autorizzato il finanziamento proposto dalla rete di imprese toscane Sat-Smart agrifood tech insieme ad Azienda Uggiano, Cantina cooperativa vignaioli del Morellino di Scansano, Orti in Maremma, G&T società agricola e Immobiliare Santarlascio.

L'accordo di sviluppo è da realizzare a Grosseto, Lucca, Scansano, Scandicci e Capalbio. L'obiettivo è l'efficientamento dei processi produttivi con **l'introduzione di tecnologie 4.0 per migliorare tracciabilità, sicurezza alimentare, sostenibilità ambientale e qualità dei prodotti della filiera vitivinicola, olivicola e orticola**. Il Mise ha annunciato agevolazioni pari a circa 14 milioni di euro per sostenere la realizzazione dei progetti industriali che consentiranno l'assunzione di 70 nuovi lavoratori.

#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022

La Bandina '18
TENUTA SANT'ANTONIO

In Valpolicella in provincia di Verona troviamo la Tenuta Sant'Antonio. L'azienda dei fratelli Castagnedi Massimo, Armando, Tiziano e Paolo nasce alla fine degli anni 80 e si estende oggi su 100 ettari di vigneti. Con Marco Sabellico assaggiamo La Bandina '18. Dal colore rubino carico, al naso è ricco di note fruttate di piccoli frutti rossi, di ciliegia e marasca, con note di tabacco, liquirizia, menta e note speziate. Al palato è ricco di frutto e di erbe aromatiche, elegante, strutturato, ma allo stesso tempo scorrevole, verticale, profondo, con tannini fini ed eleganti. Ottimo in abbinamento a carni rosse, arrosti, selvaggina, agnello e formaggi stagionati.

Visita il sito: **tenutasantantonio.it/**

Per guardare la puntata
www.instagram.com/tv/CdbAT4nqCU_/

ASOLO. Primi quattro mesi a +33,4%. Sbloccata la riserva vendemmiale

Primo quadrimestre in doppia cifra per l'Asolo Prosecco. La Docg trevigiana, al 30 aprile, ha certificato 8,6 milioni, il 33,4% in più rispetto ai 6,4 milioni di fine aprile 2021. Rispetto ad aprile 2019, la crescita è dell'85,8% quando le bottiglie sfioravano i 4 milioni. Una congiuntura positiva che ha spinto il Consiglio di amministrazione dell'Asolo Prosecco a proporre lo svincolo della riserva vendemmiale 2021, **per consentire a tutti i produttori di assecondare la forte domanda proveniente dal mercato**.

Il presidente del Consorzio, Ugo Zamperoni, parla di crescita distribuita in maniera uniforme su tutta la filiera, che sta registrando continuamente nuove adesioni di imprese che iniziano a produrre e commercializzare le bollicine venete. Proseguono anche le campagne di sostegno alla ristorazione e di rilancio dell'enogastronomia: ad aprire la stagione turistica sarà la collaborazione con Taste Jesolo, progetto del Consorzio JesoloVenice per promuovere il lato gourmet della nota località balneare.

PROSECCO DOC. Spesi 800mila euro in ricerca. Si punta a denominazione sostenibile

Evitare la banalizzazione, l'indifferenziazione e lo svilimento del vino Prosecco, conciliando l'aumento delle vendite col miglioramento del percepito grazie al rispetto dei principi della sostenibilità ambientale. È uno dei messaggi lanciati all'assemblea dei soci da Stefano Zanette (*foto*), presidente del Consorzio del Prosecco Doc. Nella sua relazione di fronte alla platea che ha affollato la Fiera di Santa Lucia di Piave, si è parlato delle attività di promozione (con investimenti per 9,5 milioni di euro), di vigilanza (spesi 700mila euro per contrastare gli abusi sul marchio Dop) e soprattutto di ricerca. In questo specifico segmento, il Consorzio ha investito nel 2021 oltre 800mila euro (+115% sul 2020) **con l'obiettivo di raggiungere in futuro la certificazione di denominazione sostenibile Equalitas** (che prevede un target minimo del 60% della Doc). I punti all'ordine del giorno dell'assemblea ordinaria sono passati tutti all'unanimità.

ASSOENOLOGI. Cotarella riconfermato per il triennio 2022-24

Sarà ancora Riccardo Cotarella a guidare l'Assoenologi per il triennio 2022-24. Il Consiglio di amministrazione, riunitosi il 9 maggio nella sede di Milano, ha confermato all'unanimità il presidente uscente e affidato il ruolo di vicepresidenti a Massimo Tripaldi (sezione Puglia-Basilicata-Calabria) e a Pierluigi Zama (sezione Romagna). **Per Cotarella si tratta del quarto mandato consecutivo**, mentre per Tripaldi e Zama si tratterà della loro prima esperienza ai vertici dell'associazione degli enologi ed enotecnici.

Il presidente ha parlato degli obiettivi e della volontà di far crescere l'associazione: "*Il lavoro che ci attende è impegnativo, soprattutto alla luce degli eventi che hanno e stanno tuttora interessando le nostre vite. Assoenologi*" ha dichiarato Cotarella "*ha saputo reagire in questi anni anche alle condizioni più sfavorevoli, continuando a crescere e diventare sempre più punto di riferimento nazionale dell'enologia. Un processo di crescita che dovrà essere, laddove possibile, accelerato per il bene di tutta la categoria e del mondo del vino*".

CHIANTI DOCG. Da Regione Toscana ok modifica disciplinare. In sospeso il nodo "Gran selezione"

La Regione Toscana ha approvato la proposta di modifica del disciplinare di produzione della Docg Chianti con una serie di novità a partire dall'introduzione della sottozona "Terre di Vinci". Mentre **ha congelato l'approvazione dell'introduzione della menzione Gran Selezione, in attesa del pronunciamento del Mipaaf in merito all'opposizione avanzata dal Consorzio del Chianti Classico.** "*In occasione delle consultazioni tenutesi con la filiera vitivinicola regionale non si è registrato il necessario consenso sulla proposta di inserimento della Gran Selezione. Anche accogliendo le indicazioni del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestale, la Giunta non ha ritenuto opportuno esprimersi*", spiega una nota dell'assessore all'Agricoltura, Stefania Saccardi (*foto*).

Parere favorevole, invece, su tutta una serie di novità. Viene modificata la base ampelografica dei vigneti atti a produrre vini Chianti, riducendo dal 70% al 60% la percentuale minima del vitigno sangiovese sostituendolo, per la parte ridotta, con altri vitigni a bacca rossa; la base ampelografica del Chianti Colli Senesi, che ha un uvaggio specifico, viene uniformata a quella del Chianti per quanto attiene al sangiovese e i vitigni a bacca bianca, mentre resta invariata la percentuale massima di uve cabernet; vengono adeguate e riformulate le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche dei vini all'atto dell'immissione al consumo e viene innalzato di mezzo grado il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve per alcune tipologie di prodotto.

ORVIETO. Rinnovati i vertici del Consorzio. Mandato "breve" per Vincenzo Cecci

Nuovo cda per il Consorzio tutela vini di Orvieto. Per i prossimi tre anni, il presidente uscente Vincenzo Cecci è stato riconfermato mentre Giulia Di Cosimo e Fabio Vittorio Carone ricopriranno la carica di vicepresidenti. In particolare, Di Cosimo si occuperà degli eventi del Consorzio.

In questo mandato, Cecci ha annunciato in una nota di voler "*accelerare il processo di crescita delle nuove generazioni che avanzano. È fondamentale gestire al meglio il presente, ma è ancora più importante progettare il futuro del vino orvietano*". **In relazione al ricambio generazionale, il presidente ha aperto all'ipotesi di un mandato più breve dei tre anni previsti**: "*Se ci saranno le giuste condizioni, anche anticipato rispetto alla naturale scadenza. Tra i diversi obiettivi condivisi col cda c'è quello di individuare, già nei prossimi mesi, il futuro presidente in una figura giovane e determinata*". Intanto, a fine mese, il Consorzio è atteso dal ritorno di Benvenuto Orvieto diVino, appuntamento previsto il 27 e 28 maggio nell'ambito di Umbria in anteprima.

FRANCIACORTA. Conferma per Brescianini. Direzione affidata a Simona Luraghi

Nuovo mandato per Silvano Brescianini alla presidenza del Consorzio Franciacorta. Il cda ha affidato un nuovo incarico triennale al produttore di Erbusco (amministratore delegato di Barone Pizzini), che ha una lunga esperienza ai vertici consortili, dal momento che ha ricoperto la carica di vice dal 2009. "*È uno stimolo a proseguire con determinazione e impegno il nostro incarico nel rappresentare tutte le molteplici realtà che costituiscono la Franciacorta vitivinicola, tutelando e promuovendo con forza anche il nostro prezioso territorio*".

Il cda ha deciso di cambiare la figura del direttore-amministratore delegato. **Dopo 12 anni di lavoro, Giuseppe Salvioni lascia il posto a Simona Luraghi,** manager con una carriera consolidata da oltre 23 anni di esperienza in importanti aziende multinazionali nel mass market e nel lusso, nel settore finanziario, commerciale e strategico. "*Simona Luraghi dovrà ulteriormente qualificare l'immagine, non solo della Franciacorta ma di tutte le cantine associate e del territorio*" spiega Brescianini che aggiunge: "*Dovrà collaborare con gli enti, gli stakeholder del mercato con un'attenzione mirata ad una sempre più sinergica integrazione fra team interno, la realtà esterna, il territorio, le aziende socie e il contesto politico locale e nazionale*".

#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022

Colline Lucchesi
Tenuta di Valgiano '16
TENUTA DI VALGIANO

In Toscana, nella zona delle Colline Lucchesi, più precisamente a Lucca sorge la Tenuta di Valgiano. L'azienda gestita da Moreno Petrini e Laura Collobianco si estende su 15 ettari e conta una produzione di circa 60.000 bottiglie annue. Con Marco Sabellico assaggiamo il Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano '16. Dal colore rubino cupo e intenso, al naso è profondo, ricco di frutti rossi, con note balsamiche, note di erbe aromatiche e tostate. Al palato è disteso, elegante e dinamico, con tannini eleganti, sostenuto da una bella vena acida e con un finale lungo che chiude sul frutto e su note di erbe della macchia mediterranea. Ottimo in abbinamento a carni rosse, arrosti, selvaggina, pollame nobile e formaggi stagionati.

Visita il sito: **www.valgiano.it/it/diario/**

Per guardare la puntata
www.instagram.com/tv/CdOIZS8quv7/

ARTE. Seconda residenza d'artista per Bortolomiol. L'opera sarà svelata il 27 maggio

A tre anni di distanza dalla prima edizione, Bortolomiol rinnova il progetto dedicato all'arte al femminile, ospitando l'artista portoghese **Inês Coelho da Silva** (*foto*) nel Parco della Filandetta Wine&Art Farm. Una residenza di qualche settimana, a partire dalla seconda metà di maggio, per darà vita ad una nuova opera.

"*Crediamo fortemente nell'arte come messaggio culturale di cui il vino si può nutrire*" dichiara Maria Elena Bortolomiol, presidente della Cantina "*e il Parco della Filandetta è il luogo perfetto dove questa sinergia emerge, coniugando i nostri progetti di sostenibilità ambientale, sociale ed economica, in un contenitore, Wine&Art Farm, che ha posto solide radici nel cuore della Denominazione*".

L'opera, che sarà svelata in anteprima il 27 maggio e aperta al pubblico il 29 maggio in occasione di Cantine Aperte, diventerà poi patrimonio permanente del Parco, andando così ad arricchire il percorso tra le opere d'arte, già presente, e dando la possibilità ai visitatori di avvicinarsi a questa sfera attraverso il Tour Arte e Natura, prenotabile dal sito di Bortolomiol.

Il progetto delle Residenze d'Artista nasce nel 2019, per volere della famiglia Bortolomiol, grazie alla collaborazione con Current Corporate, con l'intento di portare un'unione concreta e tangibile tra il mondo dell'arte e quello del vino. In particolare, questa Residenza d'Artista, giunta alla seconda edizione, si inserisce nella celebrazione dei 100 anni di nascita del fondatore Giuliano Bortolomiol, che ricorrono proprio quest'anno.

Un belvedere per ammirare la Maremma: la Land Art di Fattoria La Maliosa

Design, natura e bellezza si incontrano nel progetto Skydeck di Fattoria La Maliosa che, insieme allo studio di progettazione Officina82, ha dato vita ad un belvedere in legno per ammirare i luoghi più belli della Maremma. Grazie ad un grande table d'orientation, il turista, posizionandosi al centro della piattaforma e volgendo lo sguardo nella direzione indicata, può contemplare l'Isola del Giglio, il Monte Amiata o il Monte Argentario. Il progetto di Land Art si trova al centro della Vigna Corino, un vigneto-giardino situato sulla sommità del Monte Cavallo, il punto più alto dei 170 ettari dell'azienda agricola fondata da Antonella Manuli. **Sempre dalla collaborazione con Officina82, sono nate all'interno della tenuta le installazioni di legno StarsBox Terra, Aria, Uliveta e Maliosa**, ognuna dotata di un'area allestita con tetto completamente apribile, pensate per vivere un'esperienza immersiva sotto il cielo stellato della Maremma e per esaltare la bellezza naturale e selvaggia del territorio.

BILANCI. Edoardo Freddi International sale a 65 mln di ricavi

La Edoardo Freddi International (Efi), azienda italiana di export management nel vino, cresce anche nel 2021. Il trend positivo registrato dal 2012, anno di nascita, ha consentito di chiudere il bilancio con 65 milioni di euro di fatturato, per quanto riguarda il gestito presso le aziende rappresentate. La crescita è di circa il 20% sul 2020. Considerando i canali, l'Horeca rappresenta il 30% della quota commerciale nell'on-trade, quella prevalente (65%) ricade sull'off-trade (tra Gdo e retail) mentre cresce l'online, oltre il 5% del totale.

La società, che conta 28 milioni di bottiglie commercializzate e 40 cantine in partnership, ha registrato nell'ultimo mese l'ingresso della campana Feudi di San Gregorio. Sono 90 i mercati presidiati in cui la Efi lavora a mettere in contatto cantine, importatori e distributori: Europa (40%), Stati Uniti e Canada (30%), Asia (24%), Africa (3%) e Oceania (3%). L'obiettivo è espandersi in quelli dal grande potenziale: Polonia, Vietnam, Paesi Baltici (nonostante il delicato contesto internazionale). Entro maggio sarà inaugurata la nuova sede di Castiglione delle Stiviere (Mantova). Le Dop più performanti nell'ultimo anno, fa sapere la società, sono state Prosecco, Primitivo di Manduria e Amarone della Valpolicella.

www.ggori.com

La soluzione logistica avanzata per il mercato Wines & Spirits

Wine & Spirits Logistic Solution è il pacchetto logistico personalizzato per l'industria del settore "beverages", un mercato all'interno del quale Gori ha raggiunto elevati standard in termini di competenze, partnership, risorse, capacità organizzative e tecnologie. Procedure di trasporto modulari e sicure, contratti con i vettori più affidabili, tariffe e condizioni eccellenti, sistemi di magazzinaggio ottimali, faciliteranno il percorso dei vostri prodotti dalla linea di imbottigliamento fino al consumo finale. Soluzioni informatiche web-based, arricchite da preziosi strumenti di controllo e previsione, vi forniranno informazioni in tempo reale sull'intero processo logistico.

A DHL company
GORI
Wine and spirits logistics

IL CUORE DELLE EMOZIONI

www.maschiodeicavalieri.com

CANTINE MASCHIO

MASCHIO DEI CAVALIERI

LA DIFFERENZA È NEL CUORE

Maschio dei Cavalieri è differente per natura: nella profondità delle emozioni, nella passione delle cose fatte con amore, nel fascino della sua autenticità. Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut, il cuore del piacere, coinvolgente invito ad un'esperienza unica e indimenticabile.

EVENTI. L'11 giugno Montalcino celebra il Rosso Doc

Il Consorzio del Brunello di Montalcino lo aveva annunciato nei mesi scorsi. Ora è ufficiale. L'11 giugno prossimo si terrà la prima edizione di Red Montalcino, inedito evento dedicato al Rosso di Montalcino Doc, attraverso una collaborazione con Food for Soul, l'associazione non profit fondata dallo Chef Massimo Bottura e Lara Gilmore che, attraverso i suoi Refettori in tutto il mondo, promuove un sistema alimentare equo e a sprechi-zero. L'obiettivo è raccontare l'identità del Rosso Doc, dando vita a un nuovo percorso di crescita di questo Sangiovese dalle grandi potenzialità, reinventando il territorio di Montalcino in chiave contemporanea. Lo sguardo è rivolto in particolare ai consumatori più giovani.

Il programma si aprirà con una presentazione al Teatro degli Astrusi di Montalcino, in cui saranno premiati gli Ambasciatori del Rosso di Montalcino: Matteo Bernardi (sommelier del ristorante veneto Le Calandre), Andrea Menichetti (sommelier del ristorante Caino, in Maremma) e Pascal Tinari (sommelier di Villa Maiella, in provincia di Chieti). A seguire, prevista, sempre al teatro ilcinese, una tavola rotonda con interventi anche di giovani produttori di Rosso Doc. Spazio, poi, alle degustazioni e a due masterclass private. E, infine, nel pomeriggio di sabato, le aziende offriranno ai visitatori e agli ospiti una degustazione presso il Chiostro del complesso museale di Sant'Agostino.

Info: consorziobrunellodimontalcino.it

supervisione editoriale
Paolo Cuccia
coordinamento contenuti
Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Cesare Pillon,
Lorenzo Ruggeri, Servizio Giuridico Uiv
progetto grafico
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago
foto
David Pardo/AdobeStock (cover)

contatti
settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201
pubblicità
direttore commerciale
Francesco Dammicco - 06.55112356
dammicco@gamberorosso.it
resp. pubblicità
Paola Persi - 06.55112393
persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

FINO AL 18 GIUGNO
❖ **IL SABATO DEL PRODUTTORE**
Scanzorosciate (Bergamo)
Consorzio Moscato di Scanzo
via Martinengo Colleoni, 38
dalle 14 alle 18
consorziomoscatodiscanzo.it

13 MAGGIO
❖ **DI FREISA IN FREISA**
Chieri (Torino)
fino al 15 maggio
freisadichieri.com

14 MAGGIO
❖ **ALBAROSSA FESTIVAL**
Cavatore (Alessandria)
fino al 15 maggio
facebook.com/albarossaclub

14 MAGGIO
❖ **WINE WEEKEND**
Scandicci (Firenze)
Parco dell'Acciaiolo
via Pantin, 63
fino al 15 maggio
wineweekend.
langolodelvino.com

14 MAGGIO
❖ **BERÉROSA**
Montecatini (Firenze)
presso Terme Tettuccio
fino al 15 maggio
cucinaevini.it

14 MAGGIO
❖ **VINETIA TASTING**
Treviso
fino al 15 maggio
vinetia.it

14 MAGGIO
❖ **BEST WINE STARS**
Milano
Palazzo del Ghiaccio
fino al 15 maggio
bestwinestars.com

14 MAGGIO
❖ **ABACCABIANCA**
Vignale Monferrato (Asti)
Palazzo Callori
fino al 15 maggio
aispiemonte.it

15 MAGGIO
❖ **PROWEIN 2022**
Dusseldorf (Germania)
Fiera
fino al 17 maggio
prowein.com

16 MAGGIO
❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Cantolio
Primitivo di Manduria 14
di Terra '20
sui canali social
del Gambero Rosso

18 MAGGIO
❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Donatella Cinelli Colombini
Brunello di Montalcino
Ris. '16
sui canali social
del Gambero Rosso

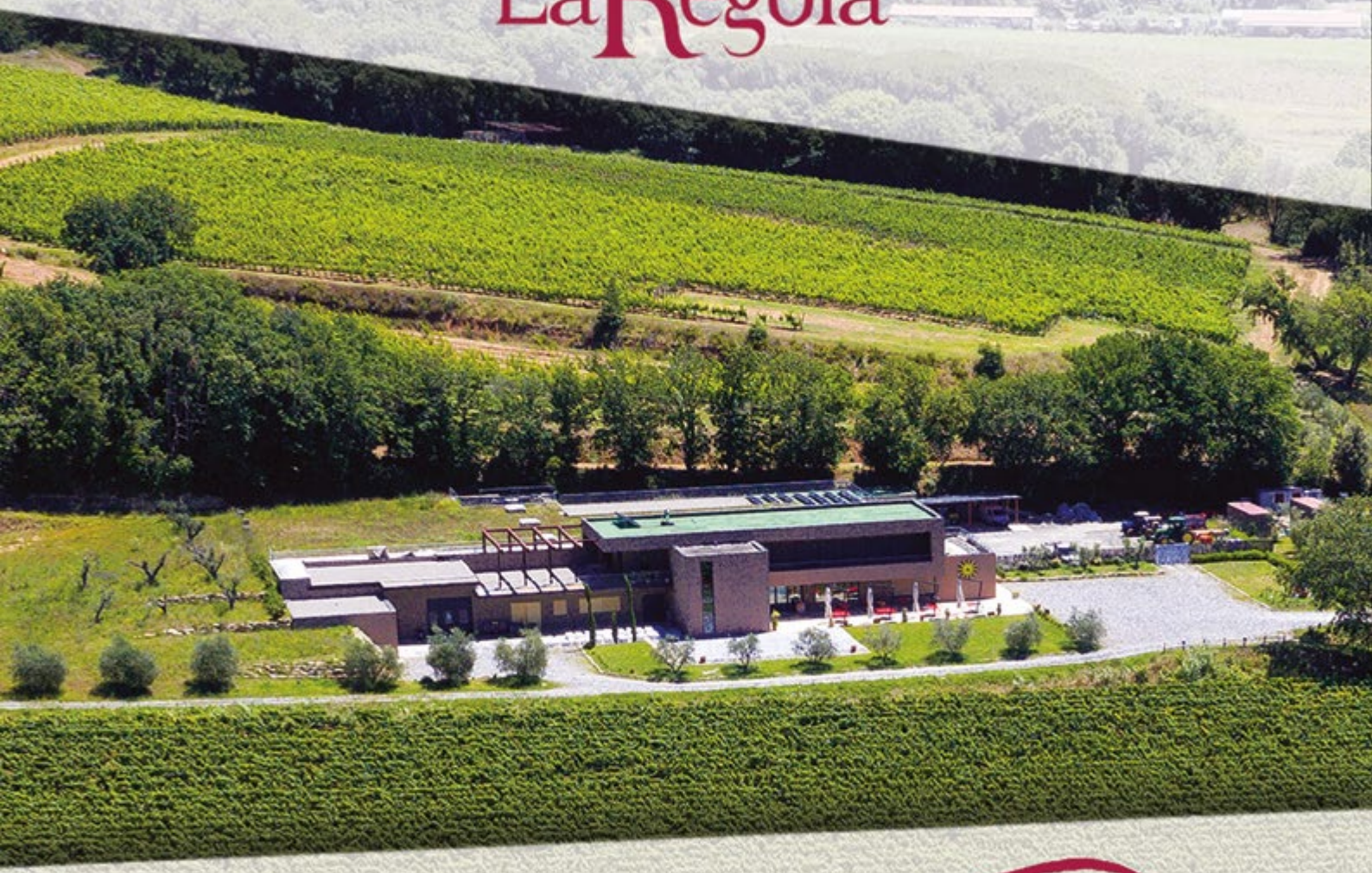
20 MAGGIO
❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Librandi
Cirò Rosso Cl. Sup.
Duca Sanfelice Ris. '19
sui canali social
del Gambero Rosso

20 MAGGIO
❖ **ROME WINE EXPO**
Roma
Centro Congressi Barcelò
Aran Mantegna
fino al 23 maggio
romewinexpo.com

22 MAGGIO
❖ **BACK TO THE WINE**
Bologna
presso DumBo Space
via Casarini, 19
fino al 23 maggio
backtothewine.com

22 MAGGIO
❖ **ROERO DAYS IN REGGIA**
Torino
Reggia di Venaria Reale
fino al 23 maggio
consorziodelroero.it/roero-days-2022

La Regola®



grandi vini della costa Toscana

...natura territorio uomini e arte da questo nascono le nostre regole!

www.laregola.com

Vini Rari
GAMBERO ROSSO

VINI RARI

GARAUNELE 1920 2020 – Cantina Vinzas Artas

LA VIGNA Ci sono i cru, i lieu-dit, le unità geografiche così come le menzioni geografiche aggiuntive. Poi abbiamo sas ghiradas. Sì, proprio così: anche Mamoiada, tramite l'associazione di produttori Mamojà, crea la sua classificazione dei vigneti, specie per dare valore agli appezzamenti storici impiantati decenni fa. Ghirada Garaunele 1920 è addirittura qualcosa in più. È una piccola porzione della Garaunele, vigna piantata poco più di un secolo fa e il nome 1920 è lì a dimostrarlo. Parliamo di circa un ettaro a 650 metri, coltivato unicamente con uve cannonau ad alberello. Suolo ricco di scheletro, disfacimento granitico e un microclima unico, con forti escursioni termiche, a condizionare uve e bicchiere.

LA PERSONA "*Ghirada Garaunele 1920 è il nostro omaggio alle nostre radici e al lavoro dei nostri avi, coloro che con dedizione, sacrificio e lungimiranza ci hanno trasmesso la passione per il nostro territorio e per la viticoltura mamoiadina*" ci dicono Giorgio Gaia e Piercarlo Sotgiu, soci e titolari di questa piccola realtà artigiana che, qualche anno fa, ha deciso di iniziare a imbottigliare una produzione che veniva fatta da diverso tempo, ma solo venduta sfusa. Vinzas Artas significa Vigne Alte e rende chiare l'idea di appezzamenti che si trovano a oltre 650 metri sul mare in piena Barbagia. Cinque ettari in tutto che Giorgio e Piercarlo coltivano con passione al fine di ottenere vini sinceri e autentici, vero specchio delle vigne da cui provengono.

IL VINO Fermenta spontaneamente grazie a lieviti indigeni in piccoli contenitori aperti, poi solo brevi follature manuali e affinamento per un anno in legno. Garaunele 1920 è testimone di pratiche semplici e artigiane, volte a lasciar parlare ciò che la natura ha fatto in vigna. Della 2020 sono state prodotte circa 600 bottiglie. Profuma di macchia mediterranea, il frutto è rosso e si confonde con tocchi di rosa passita, cenni di cacao, così come di agrume scuro ed erbe amare. La bocca è cremosa, il tannino delicatissimo, morbido e maturo. La regia gustativa ce la regala la freschezza acida, capace di spingere il sorso in profondità e di regalare finezza e tanta eleganza, nonostante la forza che certo non manca. Vino di gran carattere che esprime alla perfezione il terroir di Mamoiada e le sue piante antiche.

La scheda

abbinamento **Pecora in umido**
valutazione in centesimi **94/100**
degustato il 27/03/2022
tipologia **Rosso**
denominazione **Igt**
regione **Sardegna**
struttura **Medio corpo**
alcol **15,00%**
longevità **2022 - 2033**
prezzo **€ 57,00**
produzione **600 bottiglie**
vitigni **Cannonau 100%**
maturazione **12 mesi in Tonneau**

GAMBERO ROSSO

BENI DI BATASIOLO

Alla **Scoperta** dell'**innovazione** in **cucina**

LA PRIMA CENA DEGUSTAZIONE

24 maggio 2022 | LA CANONICA

Vicolo S. Matteo, 3 | Verona

045 473 2625 | info@ristorantelacanonicaverona.it

Gli altri appuntamenti:

8 GIUGNO	GIULIA RESTAURANT	Roma
13 OTTOBRE	LE CICALE IN CITTÀ	Genova
18 OTTOBRE	SINE BY DI PINTO	Milano

Per info e prenotazioni contattare direttamente i locali ai numeri indicati
Info e menu: www.gamberorosso.it/batasiolo-tour/

Le grandi cantine della Toscana

TENUTA DI ARTIMINO
WINE ESTATE

Viale Papa Giovanni XXIII 1 | 59015 Carmignano (Po)
wine@artimino.com | www.artiminowines.com | ☎ 055 875141

La Tenuta di Artimino produce vino e olio fin dal XVIII secolo. La proprietà, 700 ettari immersi nella campagna toscana, ha al suo interno la famosa Villa Medicea "La Ferdinanda", costruita nel 1596 e oggi patrimonio UNESCO. La passione per il vino, ad Artimino, ha radici antiche, già con il popolo Etrusco. Nel XVII secolo la Famiglia Medici proseguì questa tradizione e i vini di Carmignano, e di Artimino in particolare, furono riconosciuti fra i più pregiati di quel tempo. Negli anni '80 la Tenuta di Artimino venne acquistata da Giuseppe Olmo, famoso corridore di bicicletta e imprenditore di successo: la terza generazione, oggi al timone nelle figure di Annabella Pascale e Francesco Spotorno Olmo, ha scelto di puntare su un'agricoltura pulita e responsabile, che incontra una storia antica e tradizioni centenarie.

I Vini e gli Abbinamenti consigliati

Carmignano Grumarello Ris. Docg '15

Colore rosso rubino scarico con evidenti riflessi granata derivanti dal percorso di maturazione. All'olfatto si presenta fine intenso ed armonico con bouquet ampio e complesso con note di frutti neri, tabacco, di chiodo di garofano e cuoio. Ottima armonia e corposità arricchita da una grande persistenza ed un'ottima vena acida. Da abbinare a grandi piatti di carni rosse, selvaggina a pelo e a piuma.

Carmignano Docg Poggilarca '17

Colore rosso rubino intenso con sfumature granata. All'olfatto si presenta fine ed intenso con note molto evidenti di frutti rossi e spezie impreziosite da una piacevole sensazione vanigliata. Al palato si presenta armonico e piacevole, con tannini fitti e gradevoli esaltati da una vena acida perfettamente integrata. Da abbinare a carni rosse alla griglia e arrosti di pollame nobile.

Barco Reale di Carmignano Rosato Doc Vin Ruspo '20

Colore rosa cerasuolo. All'olfatto le note floreali di biancospino e rosa si sposano a sentori fruttati di ciliegia e melograno. Al palato grande piacevolezza e mineralità unite ad una freschezza acida esemplare. Ottimo con i salumi, le carni bianche e in generale come aperitivo.

Le grandi cantine della Toscana

SAN FELICE

Loc. San Felice | 53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
www.sanfelice.com | ☎ 0577 39911

San Felice, un antico borgo toscano tra le colline del Chianti Classico. Nei dintorni Siena, Montalcino e gli incantati paesaggi delle crete; boschi, oliveti e vigne che conoscono da secoli la mano dell'uomo. La Tenuta, che fu di proprietà della famiglia Grisaldi del Taja dal 1700 al 1968, è oggi una preziosa realtà vitivinicola che si estende nelle tre zone produttive più vocate della Toscana: il Chianti Classico, Montalcino e Bolgheri; vi alberga da sempre un talento creativo e innovatore che si è manifestato sin dagli esordi con la nascita nel 1968 del primo Supertuscan mai prodotto nel Chianti Classico, il Vigorello e con la produzione di vini d'eccellenza, in una continua evoluzione di qualità, ricerca ed innovazione.

I Vini e gli Abbinamenti consigliati

Chianti Cl. Gran Selezione '16

Vino corposo, morbido, ben strutturato, definito da tannini maturi e succosi che si legano in modo equilibrato alla componente acida. Ideale con cacciagione, arrosti, grigliate e formaggi.

Brunello di Montalcino Campogiovanni '16

Profumi di frutti maturi di bosco, confettura di more e note di tabacco e cuoio. Al palato è ampio, morbido, persistente, chiusura con note di frutta sotto spirito. Carni rosse in genere, selvaggina, piatti a base di cinghiale, pecorini stagionati.

Bolgheri Sup. Bell'Aja '18

Il vino presenta sentori di confettura di frutti di bosco, con note speziate dolci. In bocca piacevole e armonico con tannini morbidi e avvolgenti. Ideale con ravioli al sugo di anatra, carni alla griglia, maialino arrosto.

PROWEIN. A Düsseldorf 1.400 espositori dall'Italia. Cambiamenti climatici e vino zero alcol i temi-chiave

foto Constanze Tillmann

È l'Italia la nazione con il maggior numero di espositori, ben 1.420, all'imminente Prowein, fiera internazionale del vino di Düsseldorf, in programma dal 15 maggio al 17 maggio prossimi. Il nostro Paese precede Francia (1.100) e Germania (700). L'evento, dopo due anni di stop per l'emergenza Covid-19, e un rinvio anche in questo 2022, torna in presenza con un programma molto ricco che spazia dai più recenti trend nel mondo del beverage, alle prospettive economiche future, con un occhio agli effetti delle crisi internazionali. L'ultima edizione in presenza, quella del 2019, registrò 6.900 espositori e più di 60mila visitatori internazionali. Nell'edizione 2022, gli espositori saranno 5.500 provenienti da 62 Paesi. Nei 13 padiglioni del comprensorio fieristico della Fiera di Düsseldorf, troveranno spazio anche piccoli produttori come, ad esempio, quelli di Finlandia, Hong Kong, Lituania, Singapore e Riunione, ciascuno con superfici di appena 9 metri quadrati. Il 14 maggio, **il giorno che precede l'inaugurazione, come di consueto il Gambero Rosso sarà presente alla Messe Düsseldorf** (Halle 1, Eingang Sud) con il Tre Bicchieri Worldtour. Accanto al tasting rivolto a stampa e operatori (dalle 13.30 alle 19) e ai wine lover (16-19), ci saranno la premiazione della guida Top Italian Restaurants e quattro masterclass dedicate a Regione Lombardia, Tre Bicchieri e al Lambrusco insieme al prosciutto di Modena e a Berlucchi, cantine dell'anno della guida Vini d'Italia.

Dal canto suo, invece, Prowein 2022 metterà al centro i grandi trend che stanno caratterizzando l'attuale mercato vinicolo e del beverage. Il primo è l'impatto della crisi climatica e il secondo è il tema dell'alcol zero che rappresenta una sfida per molti viticoltori europei. Nelle giornate di domenica e lunedì, saranno gli esperti Stuart Pigott e Paula Redes Sidor a fornire uno sguardo su queste due grandi tematiche nell'ambito delle degustazioni Trend hour tastings. **Sul fronte enoturistico, da segnalare la novità della mostra speciale "Caravaning", dedicata alle nuove prospettive di viaggio in roulotte nei territori del vino**, considerando che il comparto, secondo uno studio del 2019 realizzato da Dwi (Istituto del vino tedesco) e da Hochschule Geisenheim, ha generato un fatturato di 29,9 miliardi di euro. Inoltre, con 120 espositori da 24 Paesi, c'è attesa per "same but different" (sbd) nel padiglione 7.0, che offre un'ampia gamma di bevande alcoliche artigianali, birra artigianale e sidro.

Importante la presenza dei produttori di Champagne (con circa 120 cantine). Spazio anche al biologico, nel padiglione 5, con le associazioni internazionali Biodyvin (Francia), Bioland, Consorzio vignaioli del Trentino (Italia), Demeter, Ecovin e Vignerons de Nature (Francia) oltre ai singoli espositori. Nel settore gastronomico (Padiglione 4) debutterà la Lounge "Urban gastronomy by #asktoni & ProWein".

Espositori vino

Italia	**1.420**
Francia	**1.100**
Germania	**700**
Spagna	**650**
Portogallo	**350**
Austria	**270**
Argentina	**120**
resto del Mondo	**500**

DA OLTRE **100 ANNI** CUSTODI
DEL **PROSECCO DI VALDOBBIADENE** DOCG

NATURAL BALANCE

FRESCO DI MASI

AUTENTICO
SINCERO
BIOLOGICO
FRIENDLY

IL MIO EXPORT

ALEX MACCAN – Le Monde

1 Qual è la percentuale di export sul totale aziendale e in quali Paesi si concentra la vostra attività?

Il nostro export vale per circa il 60% della nostra produzione totale e si concentra soprattutto negli Stati Uniti, in Australia, in Giappone e chiaramente del vecchio continente (esportiamo in più di 40 Paesi al mondo)

2 Cosa è cambiato e come stanno andando le esportazioni dopo i lockdown?

Fortunatamente con la riapertura dei vari mercati sono ripartite anche le esportazioni supportate da tanta nuova energia e voglia di ripartire. Contemporaneamente sono sorte nuove problematiche nel reperire materia prima per packaging con relativo aumento dei prezzi e costi di trasporto impressionanti, il tutto condito con la mancanza di disponibilità di trasporto marittimo in particolare direzione Stati Uniti.

3 Come pensate che il sistema vino debba ripartire?

Il sistema vino Italia deve rinnovarsi totalmente, abbiamo una fortuna in mano e non la sappiamo cogliere appieno. Imperativo snellire il sistema burocratico. Valorizzare i nostri prodotti, promuovere il vigneto Italia uniti e non in ordine sparso, assieme potremmo avere una potenza di fuoco enorme e fare un salto di qualità. Io personalmente credo nelle nuove generazioni, più curiose e con mentalità più globale e aperta.

4 Come sono cambiati l'atteggiamento e l'interesse dei consumatori stranieri nei confronti del vino italiano?

Il cliente estero sta focalizzando sempre di più l'attenzione su prodotti di media /alta gamma con un buon rapporto qualità prezzo e su aziende strutturate per l'export che possano fornire servizi e supporto marketing /promozione a 360°. Altro aspetto saliente è il tema della sostenibilità che ci sta avvicinando ai nuovi orizzonti della ricerca italiana ed estera sul tema vino ma non solo, strategia aziendale che spo-

siamo da sempre e oggi diventa un requisito che fa la differenza e raccoglie un forte riscontro

5 Ci racconti un aneddoto legato alle sue esperienze all'estero.

Circa dieci anni fa mi ritrovo nel nord della Cina, precisamente a Tianjin, dove la lingua inglese è poco usata. Cerco di chiedere qualche informazione dove poter cenare, magari di qualità, ma stava diventando un'impresa farsi capire. Ad un certo punto una persona cinese mi chiede in italiano da dove venissi. Rispondo "Italia". Nuova domanda "da che parte e città". Per tirarla corta questa persona aveva vissuto per diversi anni a qualche km da casa mia. Finale: è diventato un nostro importatore.

❖ Le Monde - Prata di Pordenone - Pordenone - lemondewine.com

NEL PROSSIMO NUMERO
VILLA SPARINA

RAPPORTO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO 2022: IL VINO RESTA IL MODELLO DA SEGUIRE

a cura di Loredana Sottile

Sull'esempio vitivinicolo, anche birrifici e oleifici guardano al connubio con il turismo. Italia leader in Europa per numero di Musei del gusto, ma manca un grande polo nazionale. Sicilia, Puglia e Campania corrono più veloci. Roberta Garibaldi: "Ecco tutte le nuove opportunità per generare valore"

Vino ma non solo. Ci sono anche ristoranti, agriturismi e birrifici nel nuovo Rapporto sul Turismo Enogastronomico italiano, di cui è autrice Roberta Garibaldi, e che è stato realizzato sotto l'egida dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico.
"*Emergono decisi segnali di ripresa dopo un biennio difficile*" afferma Garibaldi "*L'obiettivo per il prossimo futuro è generare valore economico e nuove opportunità per le destinazioni, puntando su sostenibilità, innovazione ed esperienzialità*". D'altronde oggi il viaggiatore è più esigente, attivo e presta particolare attenzione alla sicurezza e alla sostenibilità.

VINO CATALIZZATORE DI PRENOTAZIONI

Partiamo da un dato: nel 2021, il 13% circa delle prenotazioni effettuate sul portale Tripadvisor con destinazione Italia ha riguardato proposte a tema enogastronomico. Solo i tour culturali ne hanno accolte un numero maggiore (27%).
Ad occupare stabilmente il trono del turismo enogastronomico è il vino. Il comparto ha superato la prova della pandemia, evidenziando nel biennio una crescita del 2% nel numero di aziende con coltivazione di uva e confermandosi come catalizzatore nelle prenotazioni online delle esperienze. **Nel 2021, le proposte a tema enogastronomico più vendute nelle regioni italiane (in primis Toscana e Piemonte) sono quelle vitivinicole**: il 6% delle prenotazioni effettuate sul portale Tripadvisor con destinazione Italia ha riguardato degustazioni e tour in cantina. ››

Esperienze più prenotate online

Paesi di provenienza	Regioni più prenotate
1 Usa	1 Toscana
2 Italia	2 Lazio
3 Regno Unito	3 Veneto
4 Paesi Bassi	4 Campania
5 Germania	5 Sicilia

fonte: Associazione Italiana Turismo Enogastronomico (dati portale Tripadvisor)

Local is the new global

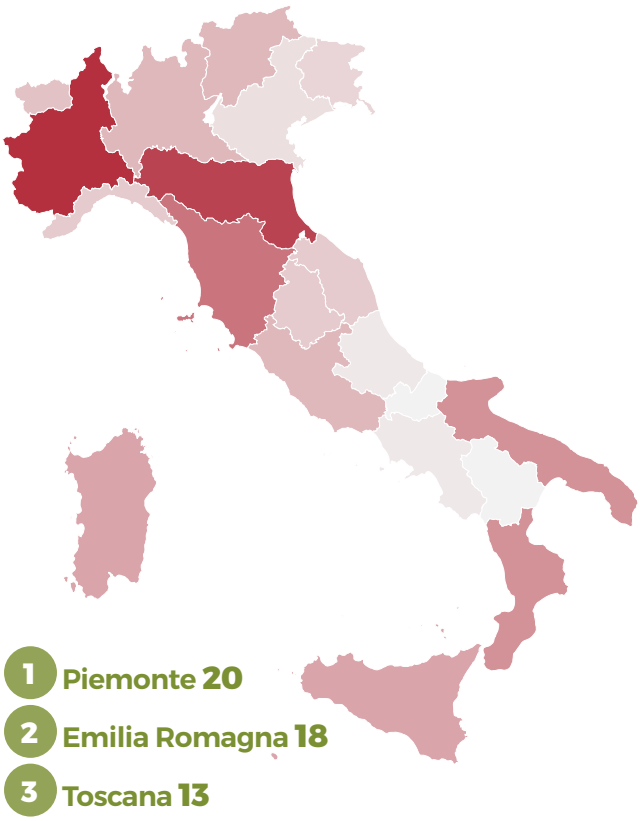
L'Italia ha confermato la sua leadership in Europa per prodotti certificati: 814 a novembre 2021 (315 agroalimentari e 526 vinicoli). Questo patrimonio esercita una forte capacità attrattiva sul turista enogastronomico e le aziende hanno posto sempre più l'attenzione sull'importanza dell'offerta locale, consapevoli che la valorizzazione di materie prime locali di qualità e produzioni di origine rappresentano una formula per arrivare al successo.

›› MUSEI DEL GUSTO: SUPERARE IL GAP DIGITALE

Accanto all'offerta delle singole aziende, un altro punto di forza è rappresentato dai luoghi di cultura legati all'enogastronoma. L'Italia può contare su ben 129 musei del gusto, confermandosi, in quest'ambito, leader in Europa davanti a Spagna (107) e Francia (88). Un patrimonio culturale consistente, diffuso su tutto il territorio, con quasi tutte le Regioni italiane (18 su 20) che accolgono almeno una struttura. Piemonte, Emilia-Romagna e Veneto ne vantano il maggior numero, rispettivamente con 20, 18 e 13 musei. Il vino è il più diffuso e valorizzato (46 sono i musei a tema vino, pari al 36% del totale), ma numerose sono le produzioni a cui questi musei sono dedicati (formaggi, olio, frutta e verdura, tartufi, prodotti trasformati). Tuttavia, **il nostro Paese soffre per l'assenza di un museo di rilevanza nazionale, in grado di diventare elemento di richiamo per l'incoming estero, al contrario di quanto avviene, ad esempio, in Francia con La Cité du Vin di Bordeaux** – museo che ha accolto nel 2019 oltre 416 mila visitatori nel 2019. Un numero elevato considerando che è di poco inferiore a quanto registrato dal Parco Archeologico di Paestum e dal Cenacolo Vinciano (MiC, 2020).

Tra gli altri gap da colmare, c'è quello digitale. Secondo quanto evidenzia il Rapporto Enogastronomico, solo 36 musei su 129 hanno un proprio sito web ed è quasi sempre assente la possibilità di effettuare una "visita virtuale" – strumento efficace per attrarre la successiva "visita in presenza". Una mancanza che non ci si può permettere in un mondo che viaggia alla velocità del 5G.

Mappa dei musei del gusto



fonte: Associazione Italiana Turismo Enogastronomico

Il Sud corre più del Nord

Le "mappe di competitività" elaborate nel Rapporto fanno emergere un'Italia a differenti velocità. Puglia, Campania e Sicilia sanno valorizzare le risorse enogastronomiche del territorio a fronte di un ambiente socioeconomico tendenzialmente meno favorevole rispetto alle grandi regioni produttive dell'Italia centro-settentrionale (Lombardia, Veneto, Piemonte, Emilia-Romagna, Toscana e Lazio). Qui le performance sono positive, ma in linea con le attese. Situazione differente nelle altre regioni, che hanno basso numero di aziende nei settori considerati, necessitando a seconda dei contesti di "stimoli" settoriali di più ampio respiro.

RISTORAZIONE: NUOVE FORMULE E ATTENZIONE ALLA FILIERA

Centrale nelle scelte di viaggio resta il ruolo della ristorazione, nonostante il 2021 sia stato un anno in chiaroscuro. Il saldo negativo tra nuove imprese e cessazioni e il calo del fatturato indica che la crisi non è ancora passata, ma la crescita del numero di aziende (+1%) e la creazione di format innovativi e ibridi – con home delivery, degustazioni digitali e video-ricette con gli chef, temporary restaurant negli alberghi - indica il dinamismo di un settore alla ricerca di una più variegata dimensione. Uno dei punti di forza dell'offerta ristorativa italiana sta nella sua capillarità, con un patrimonio che è diffuso in tutta la Penisola, nelle grandi città come nei centri minori. **La Lombardia è la Regione che può vantare la maggiore concentrazione**: 50.301 imprese di ristorazione a fine 2021, pari al 15% del totale nazionale, di ristoranti ed attività di ristorazione mobile (27.056), di imprese di street food (451) e di ristoranti gourmet (198). A seguire, figurano Lazio e Campania.

Cosa riserba il futuro? Cambierà il modello di business, con la crescita di nuovi format non tradizionali: dal "food as a service (modello che unisce i servizi di ristorazione con supermercati) alle "ghost kitchen, luoghi interamente dedicati alla consegna a domicilio. Inoltre, aumenterà l'attenzione verso l'etica e la sostenibilità. Da un lato, creando un rapporto più stretto con l'intera filiera – ad esempio menzionando i produttori nei menù o nei canali di comunicazione - dall'altro, prestando una maggiore attenzione al riutilizzo degli scarti alimentari e al benessere dei propri dipendenti. ››

L'Arte in cucina®
STORIE DI ARTISTI, CHEF E PASSIONE
OGNI LUNEDÌ
ORE 21,30
GAMBERO ROSSO
Solo su sky
Canale 133 e 415
CONDUCE NILUFAR ADDATI

Pinsa e olio Casa Coricelli

Le ricette di Jacopo Martellini

Pietro Coricelli 1939

Per vedere le video-ricette clicca qui

L'importanza di essere patrimonio Unesco

L'Italia ha un grande vantaggio rispetto ai competitor: ben 6 paesaggi e usanze enogastronomiche nell'elenco dei beni patrimonio dell'umanità. Tra i **beni materiali** ci sono: i Paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato e le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene. Tra i **beni immateriali**, figurano: la Dieta mediterranea, la Coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria, l'Arte del pizzaiuolo napoletano e la Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Inoltre, delle 7 **Città Creative per l'enogastronomia** presenti in Europa, 3 sono in Italia: Parma, Alba e Bergamo.
Tra le prossime candidature ci sono quella della Cucina italiana e del Caffè.

Beni Unesco e città legate all'enogastronomia

1. Italia **9**
2. Francia **5**
3. Spagna **4**
4. Germania **0**
5. Gran Bretagna **0**

fonte: Associazione Italiana Turismo Enogastronomico

›› AGRITURISMO: IL PIÙ SCELTO DAGLI ITALIANI

La capacità di unire il benessere psico-fisico e il gusto, aggiungendovi l'amenità dei luoghi rurali, ha dato impulso al comparto agrituristico. È cresciuto il numero di aziende (+2% nel biennio 2019-20), in particolare quelle che offrono proposte di degustazione (+8%) e di altre attività, soprattutto all'aria aperta (+10%). Nonostante il crollo delle presenze straniere, il rapporto tra clienti italiani e stranieri, che nel 2019 era di 11 a 10, è sceso a 23 a 10 nel 2020. Questo, però, ha anche inciso dal punto di vista economico, con il valore della produzione agrituristica sceso del 48,9% rispetto al 2019, attendatosi a 802 milioni di euro.
È la Toscana ad avere la maggiore concentrazione di aziende agrituristiche: sono 5.406 al 2020, pari al 22% del totale nazionale. A seguire il Trentino-Alto Adige, che vanta il primato per densità – circa 27 agriturismi per 100 km2. Da evidenziare, l'exploit della Campania, che pur non essendo tra le regioni con la più alta concentrazione dell'offerta, ha visto il numero di agriturismi crescere del 13,2% tra il 2019-2020. ››

Aziende agrituristiche per regione (2020)

Totale agriturismi

1. Toscana **5.406**
2. Trentino-Alto Adige **3.741**
3. Lombardia **1.720**

Agriturismi con ristorazione

1. Toscana **1.950**
2. Lombardia **1.140**
3. Emilia-Romagna **884**

Agriturismi con alloggio

1. Toscana **4.985**
2. Trentino-Alto Adige **3.154**
3. Umbria **1.397**

fonte: Associazione Italiana Turismo Enogastronomico

BIRRIFICI: NUOVE METE DI DESTINAZIONE TURISTICA?

Sul modello vitivinicolo, ci sono anche nuovi settori che stanno intuendo le potenzialità del turismo enogastronomico. In primis, l'olivicolo che ha appena visto approvata la nuova legge nazionale. E, poi, ci sono i birrifici artigianali che, come risposta alla crisi (nel 2020 sono state perse 85 unità produttive a causa della chiusura dell'Horeca) hanno iniziato a guardare al connubio tra turismo e birra, già sperimentato con successo in nazioni quali Germania, Belgio e Stati Uniti. Ad oggi la regione italiana che registra un maggior numero di birrifici è la Lombardia (128, pari al 17%); seguono Piemonte (con 72), Veneto e Toscana (entrambi a 65).

Sebbene la tradizione brassicola italiana sia più recente rispetto ad altri Paesi europei, che possono contare su un tessuto imprenditoriale più rodato nel settore, l'interesse da parte del pubblico di residenti e turistici c'è, ed è in crescita. Le precedenti edizioni del Rapporto avevano mostrato un buon livello di partecipazione ad esperienze brassicole da parte dei turisti stranieri ed italiani; al contempo avevano evidenziato un crescente desiderio di proposte che andassero oltre le tradizionali visite e degustazioni: **il 65% dei turisti italiani gradirebbe vedere il processo produttivo, il 59% partecipare a tour tra birrifici ed il 57% vivere una giornata come mastro-birrario**. Lo spazio c'è dunque, è solo questione di saperlo colmare. ❖

Numero di micro-birrifici

1. Francia **2.000**
2. Gran Bretagna **1.1815**
3. Germania **901**
4. Italia **624**
5. Spagna **347**

fonte: Associazione Italiana Turismo Enogastronomico (dati al 2020)

Sostenibilità e biologico driver dell'enoturismo

L'attenzione al biologico e alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica rappresenta un valore aggiunto in ottica turistica. I viaggiatori, infatti, mostrano una crescente attenzione alla salubrità del cibo ed al consumo responsabile anche in vacanza, tanto da considerarli tra i possibili driver di scelta. Il futuro passa, quindi, da esperienze che permettano anche al turista di sentirsi parte attiva di questo sistema virtuoso, attraverso il contatto con i produttori locali o l'acquisto direttamente in azienda.

SCANDINAVIA TOUR SPRING EDITION: LA STRADA È BIO

a cura di Lorenzo Ruggeri

Il Gambero Rosso World Tour cala il tris in Nord Europa: sotto la lente Copenaghen, Stoccolma e Oslo. Le parole chiave? Biologico, biodinamico e naturale, anche a costo di pagare di più. E, infatti, il 2022 è iniziato col segno più a valore

Tre eventi in Nord Europa per tirare la volata all'attesissimo Prowein2022, dove il Gambero Rosso sarà presente con la degustazione Tre Bicchieri alla vigilia della Fiera e, a seguire, con una serie di seminari (*vedi articolo a pag. 22*).

DANIMARCA. RIFLETTORI SUI VINI ARTIGIANALI

Intanto, per il tour scandinavo è stata **Copenaghen** ad aprire le danze, il 2 maggio, a pochi passi dalla celebre statua della Sirenetta. Oltre 30 cantine italiane hanno raggiunto il Langelinie Pavillonen, con le sue vetrate sull'acqua, che hanno fatto da cornice anche a due seminari guidati particolarmente partecipati.

Il livello di conoscenza degli operatori danesi è senza dubbio tra i più alti a livello mondiale, con una curiosità per il nuovo e le piccole produzioni che ha davvero pochi paragoni. Qui l'attenzione verso biologico e biodinamico raggiunge picchi estremi, **tantissimi i ristoranti in città che propongono solo vini naturali, non senza eccessi, per una scena estremamente frammentata**. E gli alti ricarichi - specchio di stipendi medi molto diversi da quelli italiani - non frenano i consumi e la sete verso nuove etichette e territori. Complessivamente parliamo di un mercato che per l'Italia vale 156 milioni di euro (dato Istat 2021). L'inizio del 2022 – in particolare il mese di gennaio – registra un incoraggiante segno positivo: 10,8 milioni di euro di vini, contro i 9,42 milioni dello stesso mese del 2021, a fronte di una quantità in lieve calo: il che evidenzia un interessante incremento del prezzo medio. ››

Copenaghen. I migliori ristoranti in città

In netta espansione, sul fronte della ristorazione, i pastifici d'ispirazione italiana, ben tre sono stati premiati durante la degustazione. Si tratta di **Fabro e Il Mattarello**, dove il menu parla chiaramente il dialetto romano, e del laboratorio **Mastro a Hellerup**, alle porte di Copenaghen: tutti e tre premiati con una forchetta. Le carte dei vini in città sono senza dubbio tra le più ricercate, varie e raffinate. Tra i premiati, spicca **Pirlo**, locale aperto nel 2021 nel quartiere di Amager, con una quantità straordinaria di formati, vecchi millesimi ed etichette, che strappa due bottiglie e il Villa Sandi Best Contemporary Wine List. Unica la selezione dell'**Enoteca Mr.Brunello**, tre bottiglie per una selezione di vini di Montalcino che non ha confronti al di fuori dei confini italiani. Infine, tre bottiglie ad **Enomania**, nel quartiere di Frederiksberg, grazie a una selezione eccezionale di vini italiani e francesi, ben suddivisi, spiegati ed abbinati. Di sicuro la qualità della ristorazione italiana a Copenaghen è tra le più alte al mondo, con punte che sarebbero vera eccellenza anche da noi.

›› SVEZIA. UN MONOPOLIO APERTO ALLE NOVITÀ

Il 4 maggio è scoccata l'ora di Stoccolma, il tour si è spostato nella centralissima Operaterrassen, con oltre 30 cantine premiate a seguito, che oltre a proporre i vini premiati, hanno portato in degustazione una ricca selezione di vini en-primeur, che saranno valutati nella prossima edizione della guida. **Negli ultimi anni il Systembolaget, il monopolio svedese sugli alcolici, ha notevolmente ampliato il portafoglio di etichette e denominazioni importate, aprendo a stili e vitigni molto poco conosciuti in Svezia.**

"*I piccoli produttori italiani stanno avendo un notevolissimo successo, soprattutto grazie alla ristorazione, tanti imprenditori svedesi stanno investendo tanto in carte dei vini molto curate, uscendo dai soliti nomi e territori. Paradossalmente qui è più difficile lavorare con gli operatori italiani che locali*", ci dice **Cesarino Gobbi**, tra gli importatori più noti sul fronte del vino artigianale italiano.

Numericamente questo fermento si trasforma in 102 milioni di euro di importazioni dall'Italia nel 2021, a fronte dei 186,3 milioni del 2020. Nettamente positivo anche l'ultimo gennaio, con 14,6 milioni di euro, ovvero 2,2 milioni di euro in più sul gennaio del 2021, a fronte di quantitativi in diminuzione, da 4,32 a 3,86 milioni di litri.

Stoccolma: ecco i ristoranti premiati

Per quanto riguarda la ristorazione italiana, premiate le novità della guida: **Trattoria Corazza**, con una forchetta, **Eataly** con due spicchi (grazie alla qualità della pizza napoletana, alla pala e focaccia), ed **Enoteca Corvina**, con due bottiglie. A quest'ultimo locale, nel pieno centro di Gamla Stan, anche il premio Villa Sandi Best Contemporary Wine List, grazie a una mescita di soli vini d'italiani d'autore, con pluralità di stili, e un ventaglio di scelte difficili da ritrovare anche nelle maggiori città italiane. Per la prima volta, premiato anche un locale di Orebro, **CantinaN3**, del siciliano Alessandro Granata, a conferma di una qualità sempre più diffusa su tutto il territorio nazionale. Molto alta la partecipazione di importatori e ristoratori, a conferma di un livello sempre più competitivo e complesso: oggi la Svezia offre una scena enogastronomica d'avanguardia, da monitorare con attenzione.

Oslo: pizza e vino l'abbinamento perfetto

Qualcosa si muove dalla ristorazione italiana, i migliori esempi sono stati premiati durante l'evento. Tra le pizzerie, premiate **Vesuvio**, con uno spicchio, mentre una forchetta è andata a **Bono Traditional Food**, piccolo e solido locale per chi cerca una cucina autentica e tradizionale in un contesto di imitazioni e ricette che stravolgono il nostro profilo di sapori. Una forchetta e il premio Villa Sandi Best Contemporary Wine List per **Trattoria Popolare**, tra le carte dei vini più fresche, ampie e stimolanti in città, grazie a un ro lavoro di ricerca di produttori artigianali in città. Due forchette, infine, per il ristorante **Campo de' Fiori** e il premio più alto, le tre bottiglie, a **Vinoteket**, virtuoso esempio di wine bar da sogno e pizzeria gourmet. Si stappano bottiglie da mille e una notte insieme a dischi creativi che arrivano già tagliati a tavola, un format che abbiamo già rivisto con grande successo anche in Germania. In Italia, invece, l'abbinamento pizza-vino stenta a decollare.

NORVEGIA. LA FLESSIONE È ALLE SPALLE

Ultima tappa è stata Oslo, l'evento è andato in scena venerdì 6 maggio al ristorante Campo' de Fiori. Senza dubbio, il mercato norvegese si conferma tra i più insidiosi tra quelli europei, per via di un monopolio ancora particolarmente rigido e un numero di referenze importate nettamente inferiore al monopolio svedese.

Tuttavia, i numeri delle importazioni norvegesi dall'Italia - dopo la flessione del 2021 che aveva visto i valori passare da 122,7 del 2020 a 117,5 mln di euro – sono di nuovo in ripresa: a gennaio 6,76 milioni di euro contro i 5,35 mln dello stesso periodo di un anno fa. Leggero aumento anche dei volumi, da 1,5 a 1,69 mln/litri. ❖ ››

La via in rosa della Valtènesi protagonista a Copenaghen

Poco colore, tanto sapore. Sono le parole che hanno aperto il seminario dedicato al Valtènesi, il vino in rosa prodotto sulle sponde del Lago di Garda, andato in scena il 2 maggio. Juri Pagani, del Consorzio Valtènesi e Lorenzo Ruggeri hanno guidato il pubblico tra 8 campioni dell'ultima annata, più una versione del 2019, per saggiare l'evoluzione del rosato di riferimento italiano per chi è alla ricerca di trame sottili, fresche e sinuose. Il livello medio ha impressionato gli operatori.

"Qui a Copenaghen il rosato si vende ancora solo tra primavera e l'estate, ma sono rimasto impressionato dalla qualità raggiunta della Valtènesi. Hanno complessità, leggerezza e capacità d'invecchiamento. Il seminario è andato oltre le attese", ci ha raccontato **Rasmus Christensen**, giornalista danese. Di sicuro, negli ultimi anni il territorio ha preso consapevolezza dei propri mezzi, con vini sempre più vibranti, territoriali e contemporanei nella proposta: secchi, freschi ed eleganti. I risultati dei nostri assaggi, con ben Tre Bicchieri per la piccala zona, testimoniano la crescita del distretto.

GAMBERO ROSSO

WORLDTOUR

CALENDAR 2022/2023

2022

MARCH

24 LONDON - U.K.	trebicchieri 2022
28 ZURICH - Switzerland	Vini d'Italia Experience

APRIL

10-13 VERONA - Vinitaly	trebicchieri 2022
21 HOUSTON - USA	Top Italian Wines Roadshow 14
26 MEXICO CITY - Mexico	Top Italian Wines Roadshow 14

MAY

02 COPENHAGEN - Denmark	trebicchieri SUMMER EDITION
04 STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri SUMMER EDITION
06 OSLO - Norway	trebicchieri SUMMER EDITION
12 MUNICH - Germany	trebicchieri 2022
14 DUSSELDORF - Germany	trebicchieri 2022
20-27 MEDITERRANEAN	WINE SEA CLASSIC CRUISE
23 SYDNEY - Australia	Top Italian Wines Roadshow 14
25 MELBOURNE - Australia	Top Italian Wines Roadshow 14
29 AUCKLAND - New Zealand	Top Italian Wines Roadshow 14

JUNE

01 SINGAPORE	Top Italian Wines Roadshow 14
03 HO CHI MINH - Vietnam	Top Italian Wines Roadshow 14
15 WASHINGTON DC - USA	Vini d'Italia Experience
17 SEATTLE - USA	Vini d'Italia Experience
21 MONTREAL - Canada	trebicchieri SUMMER EDITION
23 TORONTO - Canada	trebicchieri SUMMER EDITION

OCTOBER

15-16 ROME - Italy	trebicchieri 2023 premiere
25 TOKYO - Japan	trebicchieri 2023
SEOUL - Korea	Top Italian Wines Roadshow

NOVEMBER

13-20 USA/CARIBBEAN	WINE SEA WORLD CRUISE
22 SAO PAULO - Brazil	Top Italian Wines Roadshow

2023

FEBRUARY

23 LONDON - U.K.	trebicchieri 2023

MARCH

01 LOS ANGELES - USA	trebicchieri 2023
03 SAN FRANCISCO - USA	trebicchieri 2023
08 CHICAGO - USA	trebicchieri 2023
10 NEW YORK - USA	trebicchieri 2023

DATES TO SHOW UP

HONG KONG - China	trebicchieri
BEIJING - China	trebicchieri
SHANGHAI - China	trebicchieri

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

GamberoRossoInternational

PHOTOGALLERY

Copenaghen

Stoccolma

Oslo

FOCACCIA

INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice		
S&P 500 Food & Beverage & Tobacco	Var% settimanale 0,55	Var% inizio anno 4,60
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	Var% settimanale -6,34	Var% inizio anno -9,93
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	Var% settimanale -1,53	Var% inizio anno -3,01

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	0,28	-3,53	-6,08	664
Campari	Italia	-8,33	-23,63	-4,12	11.404
Centrale del Latte d'Italia	Italia	-1,31	-12,75	-8,23	42
La Doria	Italia	0,00	0,00	-3,63	510
Marr	Italia	-4,89	-23,81	-26,75	957
Newlat Food	Italia	0,00	-9,77	-7,69	263
Orsero	Italia	-12,18	-8,69	31,63	191
Valsoia	Italia	-2,70	-21,45	-30,77	115
Anheuser Bush I	Belgio	-4,30	-2,46	-16,46	90.090
Danone	Francia	-4,46	0,46	-4,76	36.990
Pernod-Ricard	Francia	-10,28	-15,86	2,21	46.600
Remy Cointreau	Francia	-13,86	-22,15	-0,77	8.522
Suedzucker Ma Ochs	Germania	-1,29	-7,47	-13,54	2.503
Dsm	Olanda	-7,75	-28,13	-5,54	24.872
Heineken	Olanda	-0,58	-6,90	-7,50	53.015
Jde Peet S	Olanda	1,45	3,03	-13,91	14.036
Ebro Foods	Spagna	-3,18	-2,73	-7,86	2.526
Viscofan	Spagna	-4,51	-12,48	-15,31	2.315
Barry Callebaut N	Svizzera	-4,70	-1,26	6,94	11.460
Emmi N	Svizzera	-5,56	-16,26	-2,22	4.600
Lindt N	Svizzera	-6,45	-15,71	14,70	13.323
Nestle N	Svizzera	-4,26	-5,87	10,06	322.251
Associated British Foods	Gran Bretagna	-1,22	-21,29	-33,78	14.618
Britvic Plc	Gran Bretagna	-3,94	-11,25	-11,06	2.554
Cranswick Plc	Gran Bretagna	-3,00	-17,77	-18,91	1.892
Diageo	Gran Bretagna	-7,06	-7,98	13,75	99.639
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	-4,38	16,36	-5,55	3.589
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	-5,34	25,71	25,64	45.303
Beyond Meat	Stati Uniti	-21,93	-53,39	-71,67	1.828
Boston Beer `A`	Stati Uniti	-5,76	-28,87	-68,40	3.477
Brown-Forman B	Stati Uniti	-1,54	-10,60	-16,28	19.121
Bunge Ltd	Stati Uniti	-5,52	18,18	21,86	15.861
Campbell Soup	Stati Uniti	5,22	14,08	-1,14	14.173
Coca-Cola Co	Stati Uniti	1,47	8,11	16,57	262.920
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	2,47	4,57	-6,64	16.237
Constellation Brands	Stati Uniti	0,71	-1,67	3,17	38.058
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	-2,58	7,20	2,74	11.371
Flowers Foods	Stati Uniti	1,33	-2,62	8,04	5.373
Freshpet Inc	Stati Uniti	-28,84	-38,06	-65,64	2.431
General Mills	Stati Uniti	3,00	6,47	12,39	40.934
Hershey Company	Stati Uniti	1,40	15,34	31,03	30.867
Hormel Foods	Stati Uniti	0,89	6,78	9,56	26.914
Ingredion Inc	Stati Uniti	-0,02	-10,49	-9,27	5.426
Kellogg Co	Stati Uniti	8,90	13,21	6,92	23.348
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	-0,51	0,38	1,70	49.731
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	-5,50	-1,51	-20,89	8.543
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	-7,75	-16,89	-27,18	3.588
Mccormick & Co	Stati Uniti	0,25	1,41	8,04	23.227
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	4,08	18,32	-7,92	10.419
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	1,90	-0,59	6,20	86.439
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	0,26	-12,39	-8,14	42.227
National Beverage Corp.	Stati Uniti	6,57	2,29	0,50	4.100
Nomad Foods	Stati Uniti	-3,75	-29,22	-37,39	2.935
Pepsico Inc	Stati Uniti	2,08	-1,28	16,88	224.670
Performance Food Gr	Stati Uniti	-5,62	3,60	-11,87	6.973
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	-0,77	0,99	18,57	6.485
Post Holdings	Stati Uniti	5,80	-52,45	-53,82	4.523
Seaboard Corp	Stati Uniti	-4,58	-2,25	1,56	4.230
Smucker, J.M.	Stati Uniti	4,40	4,92	2,90	14.644
Sysco Corp	Stati Uniti	0,34	9,55	0,48	41.798
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	-20,92	-37,55	-34,23	2.264
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	2,55	21,06	-0,37	50.400
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	2,21	5,66	16,84	25.438
Us Foods Holding	Stati Uniti	-6,88	2,96	-9,17	7.580

FINE WINE AUCTIONS

Masseto, formato magnum

Sotto esame, questa settimana, sono le bottiglie magnum di Masseto, ed è la prima volta che i suoi millesimi contrattati alle aste sia nel 2020 che nel 2021 (o nel 2022, quando possibile) sono in numero tale da fornire una indicazione completa ed esauriente sugli orientamenti del mercato: per completare la tabella, finora, era sempre stato necessario abbinare le loro quotazioni con quelle delle magnum di Ornellaia. Questa volta invece sono perfino sovrabbondanti, tant'è che in tabella, per motivi di spazio, è stato necessario selezionare i 16 casi più significativi tra i 18 presi in esame. Il loro bilancio è positivo: **12 annate hanno ottenuto un aumento di prezzo rispetto al 2020 e soltanto sei hanno subito un calo**, cosicché le 18 bottiglie magnum di Masseto hanno ottenuto complessivamente un aumento di quotazione.

Il risultato è quindi in sintonia con quello registrato nella puntata precedente per le bottiglie di Masseto da 0,75 litri, ma in misura sensibilmente minore: mentre l'apprezzamento delle bottiglie è stato del 19%, quello delle magnum si è fermato al 4%. Tuttavia, le quotazioni del Masseto sono talmente elevate che questo aumento del 4%, per quanto piccolo, ha fatto crescere il valore complessivo delle 18 annate da 29.583 a 30.782 euro, portando nelle tasche di chi le avesse tutte in cantina una cifra di tutto rispetto, 1.199 euro. Vedremo nella prossima puntata se sono state soltanto le magnum a fruire di questo momento favorevole o se ne hanno beneficiato anche gli altri formati speciali.

– **Cesare Pillon**

Masseto

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 21/22	Prezzo 2020	+ / -
1989	1 m	$ 1.370	Zachys, NY online	15/12/21	€ 1.213,50	€ 2.228,15	-46%
1990	1 m	$ 2.600	Hart Davis Hart, Usa	24/04/21	€ 2.151,80	€ 3.342,23	-36%
1995	1 m	£ 1.250	Sotheby's, Londra	07/05/21	€ 1.435,60	€ 1.161,64	+24%
1996	1 m	€ 1.715	Pandolfini, Firenze	12/11/21	€ 1.715,00	€ 1.258,37	+36%
2001	3 m	$ 8.680	Acker Wines, Usa	16/12/21	€ 2.553,40	€ 3.342,23	-24%
2002	1 m	$ 1.200	Hart Davis Hart, Usa	05/11/21	€ 1.037,30	€ 747,84	+39%
2004	1 m	€ 1.960	Pandolfini, Firenze	21/04/21	€ 1.960,00	€ 2.367,41	-17%
2005	1 m	$ 1.900	Hart Davis Hart, Usa	05/11/21	€ 1.642,40	€ 1.029,20	+60%
2006	1 m	$ 2.200	Hart Davis Hart, Usa	24/04/21	€ 1.820,70	€ 1.400,00	+30%
2008	1 m	$ 2.000	Hart Davis Hart, Usa	04/03/22	€ 1.830,20	€ 1.071,08	+71%
2009	1 m	$ 1.736	Acker Wines, Usa	12/05/21	€ 1.437,80	€ 1.085,65	+32%
2010	1 m	$ 2.500	Sotheby's, NY online	16/02/22	€ 2.197,80	€ 1.531,85	+43%
2011	1 m	€ 2.082	Pandolfini, Firenze	12/11/21	€ 2.082,00	€ 1.531,85	+36%
2013	1 m	$ 2.117	Zachys, NY online	14/02/22	€ 1.872,10	€ 1.269,14	+48%
2014	3 m	Hk$ 24.800	Acker Wines, Hong Kong	10/07/21	€ 897,21	€ 1.114,08	-19%
2015	2 m	£ 2.500	Sotheby's, Londra	10/09/21	€ 1.463,90	€ 1.326,74	+10%

GAMBERO ROSSO

Extravergine Tour

I protagonisti della nuova guida

OLI D'ITALIA 2022

SETTIMANE DELL'EXTRAVERGINE

nei ristoranti/gastronomie/enoteche
con assaggi di una selezione di oli delle aziende aderenti

Scopri i produttori e gli oli aderenti al Tour

EVENTI DI DEGUSTAZIONE FINALI

degli oli delle aziende aderenti al tour
nelle città di TORINO, MILANO, ROMA,
NAPOLI, LECCE, PALERMO

Partecipa all'evento