

Nutrinform, Brondelli (Confagricoltura Alessandria): un vero e proprio metodo di educazione alimentare

Quella contro il Nutriscore non è solo una battaglia su sistemi di etichettatura e modelli di certificazione degli alimenti, ma una battaglia per il futuro dell'agricoltura." Lo ha ribadito con forza il presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti intervenendo ieri all'evento pubblico "Nutrinform Battery: la proposta italiana per l'Europa", organizzato da Europeisti-MAIE-Centro Democratico.

"Dobbiamo difendere con forza il nostro modello alimentare – ha detto Luca Brondelli, presidente di Confagricoltura Alessandria e componente della Giunta nazionale – basato sull'agricoltura, sui territori, sulla biodiversità, sulla storia e sulle tradizioni enogastronomiche, contro ogni tentativo di omologazione e standardizzazione dei cibi, basate, invece, sul modello industriale. Sistemi di etichettatura come il Nutriscore vanno proprio in questa direzione. Dare delle pagelle ai cibi, senza fornire le necessarie informazioni sulle quantità consigliate in una dieta equilibrata, finirà necessariamente per avvantaggiare i grandi gruppi industriali, e anche i cibi sintetici, a scapito delle produzioni naturali, tipiche del nostro Paese, come olio, formaggi, salumi, miele" .

Il sistema Nutrinform Battery proposto dall'Italia, sviluppato da qualificati istituti di ricerca nazionali (CREA ed ISS) con la collaborazione di tutta la filiera agroalimentare e con i consumatori, si basa sul 'peso' di ogni singolo nutriente

rispetto al fabbisogno giornaliero e permette, quindi, di informare i consumatori e di fare scelte consapevoli e non condizionate: non un giudizio sintetico del singolo alimento basato su una somma algebrica di nutrienti negativi e positivi, ma un vero e proprio metodo di educazione alimentare.

La Commissione Europea ha chiesto di arrivare ad un unico sistema di etichettatura nutrizionale Front of Package–FOP entro la fine del 2022. Francia, Germania, Olanda, Belgio, Lussemburgo sono a favore del Nutriscore, mentre il nostro sistema Nutrinform ha trovato il sostegno di sette Paesi della UE.

“Il 2022 non è così lontano – ha concluso Brondelli – e dobbiamo cercare di coinvolgere il maggior numero possibile di stakeholder a livello europeo (associazioni di categoria, ambientaliste, di consumatori, istituti di ricerca, rappresentanti della politica e delle Istituzioni) per arrivare ad un sistema di etichettatura trasparente, etico e corretto. E’ una battaglia culturale, ma anche economica. Ne va di mezzo il futuro dell’alimentazione e quello dell’agricoltura”.

**Confagricoltura: “Giuste le
sanzioni al Myanmar, serve
anche sospensione
agevolazioni sulle**

importazioni di riso”

Il Consiglio affari esteri dell’Unione europea che si è riunito oggi (lunedì 22 marzo) ha **annunciato l’applicazione di sanzioni nei confronti del Myanmar** per le ripetute violazioni dei diritti umani ai cittadini birmani che hanno intrapreso manifestazioni in seguito al colpo di Stato del 1 febbraio.

Per Confagricoltura si tratta di una decisione “necessaria e assolutamente giustificata”.

L’Unione europea – si legge in una nota di Confagricoltura – continuerà ad esaminare tutte le possibili opzioni per inasprire le sanzioni. Va anche considerata, ad avviso di Confagricoltura, la rapida sospensione delle agevolazioni tariffarie sulle importazioni da Myanmar, quale Paese meno avanzato, destinate alla UE.

Confagricoltura ricorda che, relativamente al settore agroalimentare, le importazioni di riso Japonica, in assenza di dazi doganali, sono passate da 31.500 tonnellate nel 2018 a 158.700 alla fine dello scorso anno.

*“La situazione in Myanmar – dichiara il **presidente di Confagricoltura Piemonte Enrico Allasia** – non è meno grave di quella che ha portato alla decisione di sospendere per violazione dei diritti umani le concessioni tariffarie a favore della Cambogia: i vantaggi delle concessioni commerciali della UE non arrivano fino ai produttori di riso. Si concentrano su pochi operatori commerciali, tra cui rientrano alcune strutture vicine o controllate dalle forze armate del Paese birmano e solo una quota molto limitata delle esportazioni verso gli Stati membri dell’Unione è gestita da società private del Myanmar”.*

Nelle settimane scorse l’Ente Risi aveva chiesto ufficialmente al Ministero degli Esteri di adottare azioni che, oltre a contrastare gli effetti del colpo di Stato, agissero a tutela

della risicoltura italiana ed europea rispetto all'aumento dell'export di riso Japonica dal Myanmar verso la Ue.

Il 18 gennaio 2019 il regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/67 aveva già reintrodotta il dazio all'importazione di riso di tipo Indica dalla Cambogia e dal Myanmar. **Attualmente l'export della varietà Japonica è esente da dazi comunitari. L'Italia è il primo produttore in Europa di riso Japonica e l'aumento della concorrenza asiatica ha fatto scendere a livelli molto bassi il prezzo del riso "Made in Italy".**

"In un mondo globalizzato il rispetto di regole comuni è fondamentale per assicurare un regime di concorrenza leale", dichiara Allasia. "Il Myanmar, che ha costi di produzione assai inferiori a quelli europei, non è rispettoso dei diritti umani: per questo ci auguriamo che vengano introdotti con urgenza i dazi alle importazioni di riso Japonica", conclude Allasia.

Confartigianato Cuneo: Un successo la "Passeggiata Gourmet" del Sentiero del Pescatore a Fossano

Domenica 28 febbraio è stata un successo la "Passeggiata Gourmet" del Sentiero del Pescatore di Fossano. Organizzata da Confartigianato Cuneo in collaborazione con Cuneotrekking,

l'iniziativa ha visto la partecipazione di una trentina di persone, suddivise in due gruppi, seguiti nell'escursione dalle guide Luca Giraudò e Martha Consolino.

In un intreccio virtuoso di artigianalità e turismo outdoor, questo itinerario ha previsto un percorso ad anello di circa dieci chilometri, adatto ad escursionisti di ogni età, che dal centro del capoluogo fossanese si è spinto verso il fiume Stura, regalando scorsi naturalistici di grande intensità e incontri ravvicinati con specie faunistiche rare.

I partecipanti, dotati di zainetto tecnico dei "Creatori di Eccellenza", hanno poi potuto gustare uno squisito panino gourmet e una birra artigianale del Birrificio Trunasse di Centallo.

«Con le Passeggiate gourmet – sottolinea Giorgio Felici, vicepresidente vicario di Confartigianato Cuneo, che ha anche preso parte alla passeggiata – andiamo così a completare il trittico dei Creatori d'Eccellenza, il progetto promozionale, avviato dalla nostra Associazione, per dare impulso al valore artigiano e al suo ruolo strategico nella promozione del territorio. L'abilità dei nostri artigiani, declinata nei vari ambiti economici, risulta un trait d'union essenziale per la creazione di allettanti pacchetti turistici. Dopo il cibo di qualità e i dolci d'autore, con gli itinerari di prossimità abbiniamo alla indiscutibile capacità artigianale le bellezze naturalistiche e storiche della nostra terra, un mix piacevolmente salutare in grado di accontentare turisti e famiglie, nel pieno rispetto delle regole dettate dall'emergenza sanitaria».

«Il successo dell'iniziativa è stato tale – aggiunge Luca Crosetto, presidente provinciale di Confartigianato Cuneo – che avevamo organizzato una seconda passeggiata, sempre sull'itinerario fossanese, per il 7 marzo. Purtroppo, il passaggio in zona arancione non ci permetterà di svolgere l'escursione, ma rinvieremo la passeggiata e, quando ci sarà consentito, proseguiremo con le nostre iniziative di

Uno studio rivela: chi mangia mele diventa intelligente

Uno studio dei ricercatori Tara Louise Walker dell'Università del Queensland e Gerd Kempermann, del Centro tedesco per le malattie neurodegenerative "Apple Peel and Flesh Contain Pro-neurogenic Compounds" ha messo in evidenza che le **alte concentrazioni di fitonutrienti nelle mele favoriscono la produzione di nuove cellule cerebrali, in base al processo della "neurogenesi"**.

La notizia è confortante per i frutticoltori, in particolare per quelli della nostra regione, come spiega Confagricoltura in una nota. **In Piemonte – chiarisce Confagricoltura – si coltivano complessivamente 6.633 ettari di meleti, per una produzione annua di circa 2 milioni di quintali di frutta.** La provincia che conduce la maggior superficie a meleto è Cuneo, con 5.133 ettari, seguita da Torino con 658. Nel corso degli ultimi 10 anni la superficie è aumentata di circa 1.500 ettari (+30%).

La ricerca condotta in laboratorio dagli studiosi ha rilevato come le cellule staminali cerebrali di topo coltivate, a cui sono stati aggiunti quercetina o acido diidrossibebzoico (DHBA), fitonutrienti presenti nelle mele (e, in minor misura, anche in altra frutta) producono più neuroni rispetto ai roditori non trattati con questa sostanza.

Ulteriori test hanno evidenziato che nelle parti del cervello adulto dei topi associate all'apprendimento e alla memoria le cellule staminali hanno generato più neuroni quando sono state

trattate con alte dosi di quercetina. Di qui la conclusione, che dovrà essere ancora verificata diffusamente, che i fitonutrienti delle mele favoriscono l'apprendimento.

Al via le Passeggiate Gourmet di Confartigianato Cuneo

Ai nastri di partenza le "Passeggiate Gourmet" dei Creatori di Eccellenza di Confartigianato Cuneo, iniziativa che coniuga le esperienze outdoor in provincia con la valorizzazione dei prodotti di eccellenza del territorio, all'insegna di benessere, qualità e sostenibilità.

La prima escursione, realizzata in collaborazione con Cuneotrekking.com, è in programma domenica 28 febbraio, a Fossano: si tratta del "Sentiero del Pescatore", un itinerario che si sviluppa sulle sue sponde ai piedi della città, su stradine e sentieri poco frequentati.

Incontro di partenza alle ore 9.30 (e rientro indicativo alle ore 15.00).

Un percorso ad anello di circa 10,5 chilometri, adatto a tutti, che sarà affrontato, grazie alla presenza di una Guida Escursionistica Ambientale, senza fretta per godersi la camminata. Ad ogni partecipante sarà consegnato un simpatico zainetto tecnico brandizzato "Creatori di Eccellenza". Durante il tragitto sarà possibile gustare anche un pranzo al sacco artigiano con un Panino Gourmet e una birra del birrificio Trunasse di Centallo (o bottiglietta d'acqua). Costo: 30,00 € a persona.

La passeggiata è acquistabile direttamente dal sito.

Spreco alimentare, Confagricoltura: “Siamo virtuosi e possiamo fare meglio”

Oggi 5 febbraio sarà la **Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare**. Confagricoltura rileva che negli ultimi anni sta aumentando la consapevolezza degli italiani rispetto alle questioni ambientali e al consumo di cibo.

Significativi i dati che emergono oggi dal rapporto *‘Il caso Italia’* del *Waste Watcher International Observatory*, che pongono l’Italia tra i Paesi più attenti allo spreco alimentare e alle corrette abitudini alimentari durante la pandemia.

Secondo la rilevazione, solo in Italia nel 2020 si è sprecato l’11,78% di cibo in meno rispetto all’anno precedente.

*“Si tratta di un dato incoraggiante – dichiara **Enrico Allasia, presidente di Confagricoltura Piemonte** – che non deve però fare abbassare la guardia su un fenomeno che resta comunque ancora diffuso e non riguarda solo il consumo domestico, ma l’intera filiera agroalimentare, lungo la quale ci sono ancora molte, troppe dispersioni”.*

Confagricoltura ribadisce il contributo fondamentale che possono dare le imprese agricole nella lotta allo spreco e nell’attuazione del Piano nazionale contro gli sprechi alimentari, di cui il nostro Paese si è dotato già da qualche anno.

“L’agricoltura da sempre applica i principi dell’economia circolare – aggiunge Allasia – cercando di recuperare attraverso il riutilizzo degli scarti agricoli: il lavoro è ancora lungo e va accompagnato da un cambiamento di abitudini e costumi, su cui anche Confagricoltura sta contribuendo, di cui si iniziano a intravedere i primi segnali”.

Il direttore di Confagricoltura Piemonte Ercole Zuccaro illustra un caso concreto. *“Ogni giorno, in base alle elaborazioni del nostro centro studi su dati Istat, in Piemonte per l’alimentazione umana si impiegano 1.105.000 chili di carne, 728.000 di litri di latte e 2.720.000 uova: sprecare anche solo l’1% di questi volumi significa, per esempio, porre fuori dal circuito virtuoso 11.050 chilogrammi di carne, utili a sfamare oltre 44.000 persone, l’equivalente della popolazione della città di Biella. Per questo – spiega Zuccaro – dobbiamo contenere gli sprechi lungo tutto il circuito produttivo a partire dai campi, investendo maggiormente sull’innovazione, sull’agricoltura di precisione, sulla digitalizzazione, sul risparmio energetico e su un utilizzo sempre più attento dell’acqua”.*

Gli abitanti del Piemonte ogni giorno consumano:

1.105.000 chilogrammi di carne

804.000 chilogrammi di frutta

774.000 chilogrammi di agrumi

3.674.000 chilogrammi di pomodori freschi e conservati

728.000 litri di latte

In Confartigianato Imprese Cuneo costituita la nuova categoria dei birrai

La Granda, storicamente patria del buon vino, oggi è riconosciuta anche quale territorio fecondo per la produzione di birra artigianale. Infatti, proprio nel Cuneese ha preso il via questo particolare filone produttivo, che ha poi rapidamente invaso tutto il Paese.

L'effervescente "bionda" nelle sue varie tonalità di colore e gusto ha rapidamente affascinato i cultori del buon bere, offrendo ad imprenditori artigiani, appassionati del settore e desiderosi di mettersi in gioco, un'opportunità professionale stimolante e remunerativa.

Una categoria che in questi ultimi anni ha rimpolpato le sue fila e che oggi avverte più pressante la necessità di un confronto comune per l'avvio di azioni di tutela e di sviluppo. In quest'ottica e con questo obiettivo, **Confartigianato Imprese Cuneo** ha costituito recentemente al suo interno la nuova categoria dei birrai, che attualmente raggruppa una decina di micro-birrifici artigianali, orientata ad impostare iniziative di collaborazione intersettoriali per migliorare qualità, immagine e business. La prima riunione, durante la quale verranno impostate le linee guida del nuovo percorso associativo, è fissata per martedì 9 febbraio alle ore 15,00 in videoconferenza.

«I birrifici artigianali – spiega Roberto Lerda,

rappresentante provinciale dei Birrai di Confartigianato Imprese Cuneo – stanno incontrando il favore dei consumatori perché nascono dalla passione di chi ama la birra e desidera produrla con materie prime ricercate, proponendo sapori nuovi, diversi da quelli industriali.

E in provincia di Cuneo questo fermento è in costante crescita. Attraverso la costituzione di un'apposita categoria si è voluto rimarcare non soltanto il valore artigiano delle nostre produzioni, ma anche l'avvio di un cammino del buon bere e del buon mangiare, che sappia comunicare la vitalità del nostro mondo e il suo impegno per uscire dall'impasse di questo difficile periodo».

«Nonostante la tradizione da noi sia più recente rispetto ad altri Paesi, – commenta Luca Crosetto, presidente di Confartigianato Imprese Cuneo – la birra artigianale piace e viene scelta da sempre più consumatori per i suoi aspetti di freschezza, intensità e bevibilità. È un elemento che valorizza il territorio in quanto utilizza ingredienti per la maggior parte di origine locale. Inoltre, la produzione avviene con l'impiego di impianti professionali di piccole dimensioni, tali da garantire l'assoluta qualità del prodotto.

Un'eccellenza che come Confartigianato abbiamo scelto di inserire nel nostro nuovo anno tematico dedicato alle Passeggiate Gourmet. I panini "gourmet" che ristorano gli escursionisti nelle nostre vallate vengono proposti in abbinamento alle birre artigianali cuneesi, un mix di vecchi e nuovi sapori della Granda che mette in evidenza l'abilità e la creatività di tanti nostri birrai».

Confagricoltura Alessandria: cereali, utile il registro telematico ma soglia troppo rigida

Il registro telematico di carico e scarico dei cereali, introdotto nell'ultima Legge di Bilancio, potrebbe anche apparire opportuno nell'ottica della trasparenza del settore. Ma è stato concepito in maniera troppo restrittiva e generalizzata e rischia di mettere in seria difficoltà i soggetti coinvolti, soprattutto gli agricoltori e gli allevatori.

Lo ha sottolineato Confagricoltura che ritorna sullo strumento introdotto dal decreto attuativo della Legge di Bilancio.

Bisogna stare attenti a non far diventare uno strumento utile – che replica in sostanza quanto già previsto con la registrazione telematica delle produzioni vitivinicole e oleicole per ottenere una radiografia completa di tutto il flusso della materia prima cerealicola – in un appesantimento burocratico. Troppo rigida anche la soglia delle 5 tonnellate annue per il quale va introdotto il registro.

“Occorre bilanciare l’obiettivo di una maggior trasparenza di mercato con il carico amministrativo sulle aziende – osserva il presidente di Confagricoltura Alessandria Luca Brondelli di Brondello – Per questo chiediamo una proroga nell’avvio del registro in modo da poter introdurre delle modifiche all’impianto normativo nella direzione di un alleggerimento degli oneri, escludendo la parte iniziale e finale della filiera (produttori cerealicoli e allevatori)”.

Confagricoltura ricorda l'importanza del settore dei cereali, con un valore della produzione agricola pari a 3.746 milioni

di euro, con circa 415 mila aziende e con 3,5 milioni di ettari di superficie agricola utilizzata.

“Scendendo nel dettaglio, la provincia di Alessandria ogni anno si gioca con quella di Bologna il primo posto in Italia per le superfici coltivate a frumento. Nel 2020 risultavano coltivati 22500 ettari a grano tenero e 1892 a grano duro” afferma Brondelli.

Per quanto riguarda il mais, in Piemonte la superficie dedicata alla coltivazione del mais nel 2020 è stata realizzata su oltre 160.000 ettari. In particolare in provincia di Alessandria gli ettari impiegati sono stati poco meno di 22.000.

In provincia di Alessandria nel 2020 la superficie coltivata a riso occupa oltre 7.500 ettari su una superficie totale comprensiva di tutte le province piemontesi di circa 114.500 ettari.

In minori quantità sono anche presenti altri cereali.

Confartigianato Imprese Cuneo ha inaugurato il suo anno tematico “Passeggiate Gourmet”

Artigianalità nella trasformazione delle materie prime, profumi e sapori del territorio che si uniscono ad iniziative outdoor finalizzate alla scoperta di quelle perle preziose di cultura e paesaggio che si ritrovano a “due passi” da noi.

Confartigianato Imprese Cuneo con il suo anno tematico 2021 ha

scelto di sposare la filosofia del turismo di prossimità lanciando, insieme al portale Cuneotrekking, le "Passeggiate Gourmet".

Dodici itinerari che si snoderanno lungo i sentieri più suggestivi delle vallate cuneesi portandosi appresso eccellenze gustose, scaturite dalle abili mani di cuochi esperti, trasformate in una sorta di street food artigiano all'insegna della qualità e della genuinità della tradizione locale. Il progetto che si svilupperà nell'arco del 2021 proponendo in ogni ultima domenica del mese un itinerario escursionistico, è stato illustrato ieri (sabato 23 gennaio) presso l'Open Baladin di piazza Foro Boario a Cuneo.

L'appuntamento in diretta streaming sia sul sito Internet che sulla pagina Facebook di Confartigianato Imprese Cuneo, si è svolto in forma "ibrida": alcuni ospiti erano in presenza, tra i quali il presidente di Confartigianato Imprese Cuneo Luca Crosetto, i due vice presidenti Giorgio Felici e Daniela Balestra e il direttore Joseph Meineri, il fondatore di Cuneotrekking Valerio Dutto e il presidente dell'ATL Cuneese Mauro Bernardi, mentre erano collegati da remoto i dirigenti di Confartigianato: Anna Maria Sepertino rappresentante provinciale e regionale e presidente nazionale dei Caseari; Angela Astesano rappresentante provinciale e regionale della Lavorazione Carni; Vincenzo Pallonetto, rappresentante provinciale e regionale dei Panificatori; Roberto Lerda rappresentante provinciale dei Birrai e Franco Roagna presidente della zona di Carrù, tutti idealmente uniti nel sostenere il valore artigiano e la sua importante funzione nella promozione dell'economia del territorio.

Con l'ausilio di un video, è stato presentato il primo itinerario del progetto, che lambirà man mano le dodici zone, sulle quali è presente con i suoi uffici Confartigianato Imprese Cuneo, realizzato nella zona di Carrù con il "Sentiero delle Cappelle" tra i comuni di Cigliè e Bastia.

Per l'occasione, i ristoranti " Il Moderno" e "Al Bue Grasso" e il salumificio "Chiapella" della zona carrucese, ai quali si è aggiunto anche l'Open Baladin di Cuneo, hanno proposto quattro tipologie di "panini gourmet" con i sapori locali. A questi si sono affiancati i due birrifici, "Birra Carrù" e "Baladin" di Piozzo con l'abbinamento delle loro birre.

A commentare questo tripudio di sapori tradizionali è intervenuto in collegamento web anche il famoso critico gastronomico Paolo Massobrio.

«Dopo i cuochi, alfieri dell'abilità artigianale in cucina, i dolci d'autore prodotti dalle sapienti mani dei pasticceri, – spiega il presidente Crosetto – ora tocca al "panino gourmet" essere promotore della qualità artigianale di pane, salumi, formaggi, prodotti sottovetro, accompagnati dalle diverse varietà di birra prodotta localmente. L'altro grande protagonista dell'iniziativa sarà il territorio cuneese con le sue vallate e i suoi angoli suggestivi, proposto in dodici itinerari su stradine, mulattiere o sentieri ben tracciati.

Messi a punto da Cuneo Trekking, il principale portale dedicato alle escursioni nelle Alpi cuneesi, i percorsi rappresentano un mix turistico di particolare appeal per tutti coloro che desiderano vivere salutari esperienze di benessere, nelle quali il leit-motiv si rifà sempre all'eccellenza cuneese: il paesaggio incontaminato e la sua storia, i sapori genuini del territorio, l'artigianalità inimitabile delle imprese. Inoltre, a rafforzare il messaggio promozionale del valore artigiano, quest'anno abbiamo pensato di affiancare agli artigiani del cibo i maestri tipografi che con la loro genialità sanno creare packaging personalizzati in grado di rendere ancora più unici i sapori della nostra terra».

«Il nostro anno tematico – aggiunge il direttore Meineri – interpreta al meglio le regole di questo difficile periodo: il valore artigiano declinato nei sapori del territorio si unisce ad un turismo esperienziale che offre spunti ineguagliabili di cultura e paesaggio, donando quel benessere psico-fisico di

cui tutti abbiamo bisogno. A corollario dell'iniziativa, anche per il 2021 il nostro Ufficio Stampa sta preparando una pubblicazione che documenti il valore artigiano e le sue molteplici applicazioni nell'ambito delle "Passeggiate Gourmet". Il volume sarà edito dalla Nino Aragno Editore e conterrà racconti di imprese artigianali, di antiche tradizioni del "saper fare", di abilità e creatività ineguagliabili, in un contesto naturalistico di straordinaria bellezza qual è la terra cuneese. Questo terzo volume andrà così a completare il trittico di pubblicazioni sugli anni tematici, previsto nell'ambito del progetto "Creatori d'Eccellenza"».









Consorzio dell'Asti D.o.c.g. : Lorenzo Barbero è il nuovo presidente

Cambio della guardia ai vertici del Consorzio dell'Asti D.O.C.G.. Oggi alle 14,30, presso la sede di Piazza Roma ad Asti, ha avuto luogo un incontro durante il quale sono stati presentati ufficialmente il nuovo Presidente del Consorzio e il Comitato di Presidenza.

A guidare il prestigioso ente astigiano per il prossimo triennio sarà **Lorenzo Barbero**. Classe 1961, enologo, grande appassionato di vini spumanti e Vermouth e direttore dello stabilimento Campari di Canale d'Alba, Barbero succede a **Romano Dogliotti**, storico e rinomato produttore del territorio, in carica dal 2017.



A fianco di Barbero lavoreranno i Vicepresidenti del neo-eletto Comitato di Presidenza, che sono: **Stefano Ricagno** in qualità di Vicepresidente Senior, **Piergiorgio Castagnotti**, **Flavio Giacomo Scagliola**, **Massimo Marasso** e **Bruno Fortunato**.

“Mi accingo ad assumere questo ruolo – afferma il neo presidente Barbero – con l’entusiasmo e la passione che devo a una grande denominazione e ad un comparto che ha saputo affrontare al meglio la difficile prova dell’anno appena passato. Sono molte le sfide future che ci attendono e che devono trovarci uniti e coesi con l’unico obiettivo di far crescere la denominazione in termini di volumi e di valore, ma anche di percezione di quello che realmente sono l’Asti

Spumante e il Moscato d'Asti: prodotti da un territorio unico al mondo. Ci impegneremo al massimo per portare avanti questi propositi".

"Lascio l'incarico di Presidente di un Consorzio che è tornato a fare comunicazione e marketing, a interessarsi al territorio Patrimonio Unesco e ai mercati italiani ed esteri, dando voce alle diverse anime di una filiera che ha saputo operare a favore del mondo dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti Docg", dichiara il presidente uscente Romano Dogliotti. "I dati del 2020 ci consegnano l'immagine concreta di un comparto in salute che, proprio nell'anno terribile della pandemia, è riuscito a resistere con strategie diversificate. Per il futuro mi auguro che il Consorzio, d'intesa con tutti gli attori della filiera produttiva, dai vignaioli alle Case spumantiere, dalle cooperative ai vinificatori, sappia trovare ancora di più quell'unità e quell'intesa che merita una denominazione così importante non solo per il Piemonte, ma per l'Italia e il Made in Italy".

I risultati del Consorzio dell'Asti nel 2020

Nonostante l'anno difficile appena trascorso, le bollicine aromatiche piemontesi chiudono il 2020 con numeri importanti a livello mondiale, registrando una crescita dell'8,4% rispetto al 2019, per un totale di 91.590.374 di bottiglie prodotte, rispetto alle 84.490.188 dell'anno precedente. In particolare, sono state prodotte 53.420.736 bottiglie di Asti Docg (nel 2019 erano 51.210.932) e 38.169.638 bottiglie di Moscato d'Asti Docg (nel 2019 erano 33.169.638).

A livello globale, si segnala la grande performance degli Stati Uniti, dove sono stati esportati oltre 28 milioni di bottiglie contro i 20 del 2019, e dove a fare da padrone è stato il Moscato d'Asti Docg, che è passato dai 15 milioni di bottiglie agli oltre 22 milioni, a testimonianza del crescente apprezzamento dei consumatori d'oltreoceano nei confronti di un prodotto storico della tradizione vitivinicola piemontese.

L'Asti Docg, invece, è riuscito a conquistare un'importante fetta di mercato in UK, con un incremento di quasi 2 milioni di bottiglie, mentre la Russia si conferma primo mercato estero con quasi 11 milioni di bottiglie.

Nel mondo, l'Asti Spumante Docg segna un 55,3% di esportazioni in Europa, cui seguono Russia (21,9%), Nord e Sud America (16,5%) ed Asia (8,8%), mentre il Moscato d'Asti Docg conta su un 72,4% di esportazioni in Nord e Sud America, mentre i valori di Europa e Asia sono rispettivamente 18,3% e 8,6%.