

Caat importante per il rafforzamento della distribuzione dei prodotti agricoli piemontesi

Questa mattina (giovedì 24 settembre) l'assessore regionale alle Partecipate **Fabrizio Ricca** ha visitato il Centro Agro Alimentare Torino "C.A.A.T. S.c.p.A." di Grugliasco insieme ai rappresentanti del consiglio d'amministrazione dell'ente guidato da **Marco Lazzarino**, insieme al direttore **Gianluca Cornelio Meglio** e ai rappresentanti dei grossisti e delle organizzazioni agricole.

Per Confagricoltura Piemonte è intervenuto il direttore Ercole Zuccaro che ha evidenziato "l'importanza di un polo logistico commerciale strategico per il nostro territorio, a beneficio dei produttori e dei consumatori. L'organizzazione del Centro Agro Alimentare Torino è molto apprezzata dagli operatori commerciali di Liguria e Valle d'Aosta e anche dai francesi, che frequentano con regolarità il nostro mercato".

Il CAAT con 440.000 mq di area mercatale occupata e recintata e 120.000 mq di area coperta è in grado movimentare 500/550.000 tonnellate di merci ogni anno, per 500/550 milioni di euro di transazioni commerciali. All'interno del Caat operano un centinaio di grossisti e una settantina di produttori agricoli delle province di Torino, Cuneo e Asti.

Vendemmia, Confagricoltura Piemonte: uve sane, qualità ottima, quantità inferiore alle previsioni di un mese fa

Fino a un mese fa le previsioni vendemmiali per il **Piemonte** indicavano un aumento significativo della produzione rispetto a quella dello scorso anno, particolarmente scarsa: in pratica l'annata 2020 avrebbe dovuto essere "normale" dal punto di vista quantitativo, ma il clima dell'ultima parte dell'estate ha modificato il pronostico.

*"In realtà i dati che stanno affluendo a Confagricoltura dalle cantine dislocate sul territorio piemontese – dichiara il presidente regionale dell'organizzazione **Enrico Allasia** – riferiscono di una produzione sui livelli dello scorso anno per quanto riguarda le uve vendemmate entro la prima decade di settembre. In particolare moscato, dolcetto, brachetto, grignolino e cortese non avrebbero fatto registrare aumenti di produzione rispetto all'anno scorso".*

Le temperature estive (in particolare dell'ultima parte della stagione) insolitamente alte e la scarsità di precipitazioni hanno ridotto le rese rispetto alle previsioni; i quantitativi raccolti finora sono generalmente al di sotto del limite massimo fissato dai disciplinari di produzione delle **uve doc e docg**.

*"Un aspetto positivo – sottolinea il **direttore di Confagricoltura Piemonte Ercole Zuccaro** – è la buona sanità delle uve: la vegetazione è in ordine e il legno è maturo, condizioni che sono di buon auspicio anche per la prossima annata".*

In questo periodo – spiegano i tecnici di **Confagricoltura**

Piemonte che stanno monitorando l'andamento delle curve di maturazione delle uve – si sta raccogliendo l'uva barbera nell'**Astigiano**, nel **Monferrato** e nelle **Langhe**, mentre nelle **colline del Canavese** si sta vendemmiando l'uva **erbaluce**. Queste operazioni dovrebbero concludersi entro i primi giorni della prossima settimana.

A seguire, già ai primi di ottobre dovrebbero iniziare, nelle posizioni meglio esposte, le vendemmie delle uve **nebbiolo**, nelle Langhe, nel **Roero** e nell'**Alto Piemonte**. La qualità, per quanto riguarda le uve barbera e le uve nebbiolo si presenta ottima, con punte di eccellenza. Il nebbiolo è in fase di maturazione fenolica e lo stato fitosanitario è ottimo: le piogge misurate nelle aree vitivinicole e le importanti escursioni termiche degli ultimi giorni stanno favorendo la maturazione dei grappoli per un'annata che si preannuncia importante.

Agriturist Alessandria: allergie alimentari, buone pratiche per chi somministra pasti o merende

Agriturist Alessandria in collaborazione con l'Associazione Ligure Allergici e il supporto di Confagricoltura Alessandria

ha organizzato mercoledì 23 settembre dalle 10,30 il webinar "Buone pratiche da utilizzare durante il servizio di pasti o merende di adulti e bambini che dichiarano allergie o intolleranze".

Dopo l'introduzione del presidente Agriturist Alessandria **Franco Priarone**, sono seguiti gli interventi dei relatori.

Massimo Alfieri, presidente dell'Associazione Ligure Allergici, ne ha spiegato la mission: "A.L.A. è un'associazione di volontariato senza fini di lucro costituita dai familiari e dai pazienti che soffrono di asma, malattie allergiche cutanee, respiratorie, allergie alimentari, allergie ai farmaci ed alle punture di insetti e in generale a tutti i tipi di allergia.

La solidarietà tra pazienti è di fondamentale importanza per riuscire a sensibilizzare i Responsabili della Sanità riguardo ai problemi sanitari e socio-economici inerenti le patologie legate ad asma e allergie. La vita per gli allergici alimentari non è semplice: gustare un buon piatto è spesso fonte di preoccupazione anziché costituire un normale e piacevole gesto quotidiano. Un ingrediente che per i più rappresenta una prelibatezza, per un allergico può essere fonte di gravi reazioni, anche mortali. Ecco perché la nostra associazione mette a disposizione di chi si occupa di ristorazione corsi e molto materiale per capire come cucinare i piatti in sicurezza".

E' seguito l'intervento di Roberto Barone, vice presidente Associazione Ligure Allergici: "Per i clienti che soffrono di allergie e intolleranze alimentari è importante capire da subito che viene data la dovuta attenzione alla problematica. Riscontrare che le indicazioni degli allergeni siano scritte sui menù, sulle lavagnette o in altri strumenti di comunicazione, così come una corretta e chiara comunicazione verbale con il personale di sala, sono spesso gli indici di gradimento essenziali per la scelta di un locale

e trasmettono fiducia nelle persone allergiche. Purtroppo non tutti ancora conoscono la differenza tra allergia e intolleranza alimentare e le reazioni che possono scatenare.

La corretta informazione e le buone prassi che si possono adottare nella preparazione e distribuzione dei pasti sono essenziali per consentire, soprattutto a chi soffre di allergie alimentari gravi, di frequentare in sicurezza e con piacere agriturismi, ristoranti, alberghi e bar”.

“Le allergie alimentari sono alla base delle più rischiose reazioni agli alimenti; interessano circa il 4% della popolazione infantile e il 2% degli adulti e nel 60% dei casi avviene mangiando fuori casa – ha spiegato Paola Minale, responsabile Comitato Scientifico Associazione Ligure Allergici – La reazione allergica può portare alla anafilassi, una manifestazione acuta in cui il pronto riconoscimento e le corrette procedure d’azione sono nel vero senso della parola di vitale importanza. Conoscere gli allergeni più frequentemente responsabili, comunicarli correttamente ai diretti interessati, e avere un piano di azione che comprenda l’uso di farmaci salvavita in caso di emergenza sono alla base delle buone pratiche della ristorazione collettiva”.

Le conclusioni sono state curate dal direttore di Confagricoltura Alessandria, Cristina Bagnasco, dal presidente di Agriturist Piemonte, Lorenzo Morandi e da Franco Priarone.

“L’interessante collaborazione iniziata con A.L.A. è volta a fornire agli agriturismi associati spunti e buone azioni da attuare nel lavoro quotidiano a contatto con la clientela. Siamo certi che il taglio più pratico che teorico dato a questo seminario abbia aiutato le nostre strutture extra alberghiere a comprendere meglio l’argomento, perché spesso le difficoltà che si incontrano legate alle allergie derivano dalla limitata esperienza concreta, non dalla sfera dell’informazione che riscontriamo sia buona” ha concluso Priarone.

Nella festa dell'uva Erbaluce, la leggenda e la realtà della vitivinicoltura canavesana

La Festa dell'Uva Erbaluce da 87 anni richiama a Caluso migliaia di visitatori, in cerca di divertimento e di un vino ritenuto dalla critica internazionale come uno dei più interessanti bianchi italiani. Da venerdì 18 a domenica 20 settembre nella cittadina canavesana si festeggia l'Erbaluce in tutte le sue declinazioni e insieme a un prodotto agricolo, l'uva Erbaluce, motivo di orgoglio per tutto il Canavese.

Il vino fu uno dei primi a ottenere la denominazione di origine controllata in Italia nel 1967 e la **Docg** nel 2011. Oltre all'Erbaluce, la Festa di Caluso celebra anche il **Passito di Caluso** e il **Cuveè Erbaluce spumante**.

Il programma dell'ottantasettesima edizione della manifestazione, patrocinata dalla **Città Metropolitana di Torino**, è forzatamente ridotto, per rispettare le disposizioni per la prevenzione del Covid-19, ma lo spirito dei calusiesi è indomito e la festa non può comunque mancare, perché l'evento non vuole essere solo una "sagra" ma un momento di celebrazione di un modo di vivere e di intendere la terra canavesana.

Venerdì 18 settembre alle 20,30 la cena dei rioni e delle frazioni apre il programma della manifestazione al ristorante "Mago' di Caluso". Sabato 19 alle 9 all'Enoteca regionale dei Vini della Provincia di Torino, a Palazzo Valperga di Masino, si insedia a porte chiuse la commissione tecnica di assaggio

del 53° concorso enologico Grappolo d'Oro. In mattinata nel palazzo comunale si inaugura ufficialmente l'ambulanza dei Volontari Soccorso Sud Canavese.

La serata è animata dalla cena sotto le stelle a cura dei bar e dei ristoranti del centro storico e dall'apertura straordinaria dei negozi, con la presentazione delle nuove collezioni di moda autunno-Inverno e le vetrine dedicate all'Erbaluce di Caluso. Domenica 20 è in programma l'evento "Divino Canavese" nel chiostro dei frati di piazza Mazzini 2, con la degustazione dei vini del territorio.

Nella sala intitolata al compianto sindaco di Caluso e pittore Elio Magaton si tiene un'asta benefica di opere di Franco Pinna. La mostra mercato dei prodotti a Km 0 e l'apertura festiva dei negozi animano il centro storico.

In piazza Ubertini a partire dalle 10 le associazioni sportive locali presentano le loro attività. Il parco Spurgazzi ospita alle 10,30 la Messa, seguita dai saluti istituzionali, dalla cerimonia di consegna del Grappolo d'Oro, dalla conferma della Ninfa Albaluce 2019-2020, dalla presentazione dell'essenza "Albaluce" e dal brindisi per il decennale del riconoscimento della DOCG all'Erbaluce. Nel pomeriggio al parco Spurgazzi si esibiscono le scuole di danza locali.

**Confagricoltura Piemonte:
"Governo e Parlamento non**

trascurino la frutticoltura!”

Pur apprezzando l'annunciato intervento del Governo relativo all'esonero contributivo per i primi 6 mesi del 2020 per le filiere agroalimentari, esprimiamo profonda insoddisfazione per l'esclusione del comparto frutticolo, l'unico che non rientra nel regime degli sgravi contributivi e fiscali concessi a seguito del lockdown”.

Enrico Allasia, presidente di Confagricoltura Piemonte, interviene sull'esonero dei versamenti previdenziali agricoli in scadenza domani (16 settembre), evidenziando come *“un comparto di fondamentale importanza sotto il profilo economico e occupazionale sia stato trascurato, nonostante abbia contribuito a fornire un contributo essenziale alla nostra società nelle difficoltà della pandemia. Un comparto che in Piemonte – sottolinea il presidente regionale di Confagricoltura – coinvolge 8.000 aziende frutticole per una superficie coltivata di circa 18.500 ettari e che genera un fatturato di oltre 500 milioni di euro su un totale nazionale di 4 miliardi”.*

Le imprese frutticole piemontesi – spiega **Confagricoltura** – si concentrano prevalentemente nel **Cuneese (60%)**, seguite dal **Torinese col 25%** e dal **Vercellese con il 10%**.

“Chiediamo al Governo e ai parlamentari del territorio – dichiara Enrico Allasia – di intervenire per riconsiderare il provvedimento che come Confagricoltura andiamo sostenendo da tempo, per dare risposte concrete ai frutticoltori che tra emergenze climatiche, insetti alieni e problemi connessi alla pandemia faticano a raggiungere un reddito soddisfacente: lo chiediamo per i produttori e per la filiera, perché è a rischio la sopravvivenza di un comparto strategico per la produzione di qualità piemontese e nazionale”.

Confagricoltura Alessandria: si avvicina la vendemmia di Gavi e Colli Tortonesi

La provincia di Alessandria ha una grande vocazione vitivinicola e vanta più di 2000 imprese nel comparto, parecchie associate a Confagricoltura. I nostri tecnici hanno fornito l'assistenza necessaria durante tutta la campagna per ottenere eccellenti uve e ottimi vini. Siamo certi che, nonostante le difficoltà causate dal periodo complicato che stiamo vivendo, sarà possibile ottenere i risultati sperati" ha asserito il presidente di Confagricoltura Alessandria, Luca Brondelli di Brondello.

GAVI

Nella seconda-terza decade settembre si attende la vendemmia di un vitigno vigoroso e tendenzialmente produttivo, il Cortese, che ben si adatta a diversi tipi di terreno, ma è su quelli poveri e ben esposti che esprime la migliore qualità.

Confagricoltura Alessandria ha sentito il presidente del Consorzio Tutela del Gavi, Roberto Ghio, il quale ha affermato: "L'inizio di questa annata prevedeva un anticipo del ciclo vegetativo della pianta; infatti, a marzo si è verificato un germogliamento precoce, ma durante i mesi successivi le fasi fenologiche si sono riallineate man mano con le medie stagionali. Nel mese di giugno si è osservato un rallentamento dello sviluppo della pianta dettato dalle precipitazioni con piovosità sopra la media ventennale e temperature massime che hanno superato poche volte i 30°C".

Per quanto riguarda le problematiche fitopatologiche e le

tecniche specifiche dell'annata 2020, il Consorzio ha rilevato che in generale la presenza di umidità e le temperature miti hanno generato le condizioni ideali per lo sviluppo dei patogeni fungini; in particolare la pressione oidica è stata elevata fino all'invasatura. Inoltre, presenza e recrudescenza importante di Flavescenza Dorata e di Mal dell'Esca sono rilevanti; tra gli eventi estremi si sono registrate temperature elevate tra la fine del mese di luglio e l'inizio del mese di agosto, che hanno causato scottature sulle uve, ed eventi temporaleschi misti a grandine, in modo puntiforme, che hanno danneggiato lievemente gli acini.

Attualmente le condizioni sanitarie sono buone; isolatamente si è osservato i primi singoli acini con marciumi.

A proposito di qualità e quantità delle uve di quest'anno, considerando i dati medi raccolti dagli ultimi 10 anni ad oggi, ad avviso di Ghio, si potrebbe prevedere il raggiungimento della maturità tecnologica di raccolta verso la metà di settembre, distinguendo qualche giorno di anticipo nelle zone più precoci e qualche giorno di ritardo nelle zone più tardive, ma per la qualità bisogna attendere il prossimo periodo; dal punto di vista quantitativo le stime riportano un produzione media intorno o leggermente superiore a quella dello scorso anno, comunque nel rispetto delle rese del disciplinare DOCG o della specifica determina legislative.

L'argomento manodopera non preoccupa: Ghio ha dichiarato a Confagricoltura che non si segnalano casi particolari nel reperimento della manodopera nella zona del Gavi, poiché è un problema che si era manifestato già negli anni precedenti e quindi risolto.

“L'andamento del rilascio dei contrassegni di stato per il Gavi DOCG ha visto un alternarsi del segno più e meno nel corso dei primi 7 mesi del 2020, rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. In quest'ultimo mese di luglio si registra un trend positivo con un numero di fascette di Gavi DOCG rilasciate pari a poco meno di 1,3 milioni, ovvero circa il 16

% in più del luglio 2019” ha detto il Presidente del Consorzio Tutela del Gavi.

COLLI TORTONESI

Per Gian Paolo Repetto, presidente del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, la qualità delle uve dei Colli Tortonesi è buona. Nelle aree con uve senza fitopatie, quest’anno la vegetazione ha avuto un buon equilibrio durante tutta la stagione.

“Alcune zone sono state colpite da grandine, che ha compromesso aree molto localizzate, l’oidio sui vitigni sensibili, come Cortese, Favorita e Dolcetto è stato sicuramente il problema più importante, peronospora tardiva sulle femminelle e Tignoletta sono stati evidenti, anche se non in maniera preoccupante” ha asserito Repetto.

Per la questione reperimento di manodopera per la vendemmia, i Colli Tortonesi contano ancora molto su forze interne o locali per la vendemmia e quindi, ad avviso del Presidente del Consorzio, risentono meno di questo problema.

Per le aziende che utilizzano le cooperative il problema del rientro dei lavoratori dalle nazioni di origine è invece sentito.

Parlando con Confagricoltura della situazione del mercato e dei riflessi legati al Coronavirus sulle vendite, Repetto ha dichiarato: “Come per tutte le denominazioni legate all’H0.RE.CA., il COVID si è fatto sentire.

Il Derthona Timorasso ha avuto un rallentamento che ci ha fatto perdere alcuni mesi di vendite; questo, volendo vedere l’aspetto positivo, ci farà forse uscire per la prima volta con il giusto affinamento per un grande bianco da invecchiamento. Ora sembra essersi ripreso in gran parte dei mercati di riferimento. Le Barbere legate alla GDO sembra non abbiano subito, invece, grandi rallentamenti”.

Confagricoltura Alessandria: nell'Ovadese pronti a raccogliere le uve del Dolcetto

Nell'Ovadese ci si appresta a raccogliere le uve di Dolcetto, lo storico vitigno a bacca rossa. Quello della vendemmia è insieme un momento conclusivo, perché l'uva ha terminato il suo corso di maturazione sui filari, ma anche di nuovo inizio in quanto parte il processo di vinificazione... un po' come il momento storico che stiamo vivendo – di ripartenza – dopo la pandemia.

Ricordo che la nostra agricoltura non si è fermata e continuerà a garantire il miglior cibo sulle tavole degli italiani ed estere. Invito i consumatori a bere (consapevolmente) i vini provenienti dalle nostre terre, perché dentro si trova tutta la dedizione e la cura delle nostre imprese vitivinicole” commenta il presidente di Confagricoltura Alessandria, Luca Brondelli di Brondello.

DOLCETTO

Qualità e quantità delle uve 2020:

A circa due settimane dalla vendemmia la qualità mediamente è buona.

“Se quest'ultimo periodo non ci riserva cattive sorprese arriveremo con uve sane e mature al punto giusto; adesso abbiamo bisogno che cali il caldo torrido e si vada verso le temperature più consone al periodo con notti già un po' più lunghe e più fresche. In qualche areale, soprattutto nei vigneti giovani, le viti sono un po' in sofferenza per una

carezza d'acqua, ma visto ciò che succede in giro per l'Italia quando piove, va bene così. Quantitativamente ad inizio stagione è stata un'annata generosa, ma le aziende, per il prodotto di cui hanno bisogno, ormai di prassi, eseguono il diradamento, come prescrive il disciplinare" afferma, sentito da Confagricoltura Alessandria, il presidente del Consorzio di Tutela dell'Ovada DOP, Italo Danielli.

Problematiche fitopatologiche e tecniche specifiche dell'annata 2020:

"Sotto questo aspetto è stata un'annata molto impegnativa – prosegue Danielli – Nei mesi cruciali l'andamento climatico ha favorito l'insorgenza di fitopatologie in modo massiccio; in quel periodo il caldo e l'umidità hanno reso difficili e poco efficaci i trattamenti antiperonosporici. Spesso ci sono state giornate ventose, che hanno favorito la diffusione e hanno reso più difficili e meno efficaci i trattamenti per l'oidio. Infine, sembra che ci sia una recrudescenza della flavescenza dorata, anche se non abbiamo dati certi al momento".

Reperimento di manodopera per la vendemmia segnalate dei tuoi associati:

"Sotto quest'aspetto esiste un po' di preoccupazione, se ci saranno problemi nel reperimento della forza lavoro che arriva dall'estero, purtroppo però si potrebbe sopperire a questa mancanza con modalità semplici per assunzione di forza lavoro locale, tra i tanti che in altri settori hanno piacere o bisogno di lavorare" commenta il Presidente del Consorzio di tutela, che continua: "Questo è un annoso problema che non trova soluzione. A mio parere esistono le modalità per fare incontrare i due bisogni, tutelando sia i produttori che i lavoratori in sicurezza e legalità".

Situazione del mercato relativamente alle rispettive denominazioni (giacenze comprese) e riflessi Covid sulle vendite:

"Prima del Covid non esistevano problemi di eccedenze.

Certamente dei principali canali di vendita l'unico che ha tenuto è stato la GDO, canale nel quale come Ovada DOCG non siamo praticamente presenti. Gli altri – Horeca, importatori e vendita diretta legata al turismo enogastronomico – hanno avuto un crollo da marzo a fine giugno. Alcune aziende hanno sopperito in parte con un aumento delle vendite on-line. Fortunatamente la nostra denominazione ha spiccata attitudine all'invecchiamento, quindi chi in questo periodo acquisterà i nostri vini avrà delle piacevoli sorprese” ha concluso il presidente del Consorzio d'Ovada, Danielli.

Agrinsieme: “Farm to Fork”, agricoltori in prima linea per raggiungimento obiettivi sostenibilità UE

Il coordinamento di Agrinsieme è in prima linea per contribuire al raggiungimento degli obiettivi comunitari in materia di sostenibilità ed è pronto a impegnarsi ulteriormente, indirizzando il proprio operato verso una strategia di sviluppo che aiuti il settore agroalimentare a crescere sempre di più in termini di rispetto ambientale, a condizione però che tale strategia non vada ad inficiare il valore aggiunto dell'agricoltura e non comprometta il lavoro e la redditività del primario.

Lo ha sottolineato il coordinamento di Agrinsieme, che

riunisce Cia-Agricoltori italiani, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle Cooperative Agroalimentari, intervenendo in audizione davanti alla Commissione Agricoltura della Camera nell'ambito dell'esame della strategia europea "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente.

Ad avviso di Agrinsieme, "per attuare gli obiettivi della strategia europea 'Dal produttore al consumatore' o 'Farm to Fork', il piano decennale della Commissione Europea che è parte integrante del nuovo Green Deal e che è stato messo a punto per favorire e promuovere la transizione verso un sistema agroalimentare più sostenibile, bisogna evitare di mettere mano alle risorse della PAC, le quali risultano già consistentemente ridotte rispetto alla precedente programmazione".

"Va, inoltre, scongiurato il rischio di una diminuzione quantitativa della produzione agricola comunitaria con conseguenze dannose per i produttori agricoli e le loro cooperative, nonché una possibile contrazione dei consumi su prodotti comunitari ad alto valore aggiunto a vantaggio di produzioni extraeuropee più economiche ma meno performanti sotto il profilo della salubrità e degli standard ambientali" ha commentato il presidente di Confagricoltura Alessandria, Luca Brondelli di Brondello.

"Per questo si ritiene necessaria una seria e attenta valutazione di impatto delle politiche che la Commissione UE intende perseguire; allo stesso tempo, è importante garantire una maggiore uniformità nell'applicazione delle disposizioni previste, che al momento risultano essere maggiormente vincolanti per gli agricoltori che per il resto della filiera, con il concreto rischio di andare ad acuire ulteriormente le asimmetrie contrattuali sulla catena del valore e di scaricare il peso della transizione ecologica sulle spalle dei produttori agricoli" ha osservato Brondelli.

“Inoltre, condividendo l’esigenza di fornire maggiore trasparenza al consumatore, rigettiamo l’utilizzo di sistemi di etichettatura che rischiano di penalizzare prodotti di alta qualità come quelli a indicazione geografica, peraltro ricchi di importanti nutrienti” ha rimarcato il Presidente di Confagricoltura Alessandria.

“Si segnala, inoltre, la necessità di puntare con sempre maggiore decisione sulla ricerca e sull’innovazione tecnologica, che rappresentano delle leve fondamentali per lo sviluppo del primario e per la promozione di una transizione ecologica; basti pensare, in tal senso, alle numerose applicazioni dell’agricoltura di precisione e alle infinite possibilità offerte dalla cisgenetica” ha concluso il presidente provinciale dell’associazione agricola Brondelli.

Confagricoltura Alessandria: Vendemmia 2020 con uve sane, quantità e qualità elevate

Stiamo seguendo con attenzione e dedizione, come ogni anno, l’andamento della vendemmia, quello che è l’appuntamento più importante dell’anno per la viticoltura, che nella nostra provincia vanta un numero elevato di varietà di uve in oltre 10mila ettari coltivati da più di 2000 aziende vitivinicole.

Molte di queste sono associate a Confagricoltura. E non mancano grandi brand del panorama nazionale e internazionale. In altre parole, la viticoltura alessandrina è un fiore all’occhiello per il territorio, simbolo di eccellenza e

volano per l'agroalimentare e per il turismo locale dichiara il presidente di Confagricoltura Alessandria, Luca Brondelli di Brondello.

L'annata – chiarisce Confagricoltura – era iniziata con abbondanti piogge in primavera. A seguire il caldo ha fatto partire velocemente il germogliamento delle viti: oggi l'anticipo vegetativo, rispetto all'anno scorso, è di circa una settimana.

ALTA LANGA

In questi giorni si vendemmia Pinot nero e Chardonnay per la produzione dello spumante a denominazione d'origine controllata e garantita Alta Langa.

Giulio Bava, presidente del Consorzio Alta Langa Alte Bollicine Piemontesi, ha dichiarato a Confagricoltura: “Per la nostra denominazione la vendemmia 2020 è in anticipo rispetto allo scorso anno e ai tempi normali, ma nulla a che vedere rispetto alle due settimane di anticipo della fioritura. A parte qualche caso anomalo già raccolto, il 17 agosto si è potuto considerare come l'avvio ufficiale della vendemmia in Alta Langa nelle vigne meglio esposte. I primi grappoli di Pinot nero sono già arrivati nelle cantine, ma le esposizioni e le diverse altitudini delle vigne sgraneranno nel tempo il raccolto, lo Chardonnay, come di consueto, arriverà dopo”.

Le uve sono sane, belle, equilibrate tra maturità e forza acida, anche se quest'ultima sta rapidamente calando con il calore di questi giorni.

La quantità prevista è superiore allo scorso anno sia per resa in vigna che per quella in mosto, si rispetteranno comunque i massimali previsti dal disciplinare.

Si evidenzia la continua diffusione del problema ormai cronico della flavescenza dorata che compromette i vigneti di Chardonnay, mentre non si riscontrano altre fitopatologie diffuse, ma problemi localizzati più legati alle pratiche

colturali e alle avversità metereologiche.

“Per l’Alta Langa, che è la prima delle denominazioni raccolta in Piemonte, non si registrano grossi problemi di reperimento della manodopera perché non si sovrappone alla vendemmia di altre varietà” ha commentato il presidente del Consorzio, Giulio Bava.

Non ci sono scorte di prodotto sfuso tutto è stato imbottigliato in primavera e non esiste un mercato per il vino sfuso tanto più in questo momento dell’anno; le quotazioni dell’uva mantengono i valori dello scorso anno e il Consorzio non ha ritenuto di suggerire variazioni al valore dell’uva.

MOSCATO

Giacomo Pondini, direttore del Consorzio Asti DOCG, interloquendo con Confagricoltura ha affermato: “Le aspettative riguardo le uve Moscato Bianco per Asti Spumante e Moscato d’Asti della vendemmia 2020 sono sicuramente positive, sia per la qualità che per la quantità, in linea con i parametri richiesti nel disciplinare. Innanzitutto perché non si sono registrate fitopatologie rilevanti: casi sporadici di oidio che nel complesso non vanno ad inficiare il quadro qualitativo generale. Due casi limitati grandine, nelle giornate del 10 e del 20 agosto, hanno interessato in modo marginale rispettivamente le zone di Nizza Monferrato e Santo Stefano Belbo”.

Nel complesso la maturazione dell’acino è avvenuta in modo costante e graduale, presupposto fondamentale per l’espressione aromatica del nostro vitigno.

Si prevede una raccolta vicina al milione di quintali di uva Moscato Bianco per Asti e Moscato d’Asti, che partirà negli ultimi giorni di agosto.

Vendemmia che per gli associati del Consorzio sarà sicuramente più complessa del solito dal punto di vista del reperimento della manodopera, non potendo, causa limitazione agli spostamenti dalle altre nazioni dovuta al Covid 19, ricorrere

a personale estero specializzato. Con il rispetto del periodo di quarantena e delle altre misure precauzionali le aziende potranno comunque ricorrere alla manodopera estera, garantendo però la prevenzione e, a fronte di eventuali positività, collaborando con tutti i soggetti coinvolti nella gestione del personale per le dovute comunicazioni. Laddove la raccolta avviene meccanicamente il problema ovviamente non si pone.

“Covid 19 che condiziona inevitabilmente anche il fronte delle vendite – ha sottolineato Pondini – da un lato la situazione riguardante le vendite di Asti e Moscato d’Asti, a livello mondiale, nella prima parte dell’anno, ha fatto registrare un incremento del 4% rispetto al medesimo periodo 2019. Dato determinato dalla crescita delle vendite in grande distribuzione dell’Asti, mentre risulta in leggero calo il Moscato d’Asti, anche a livello Italia, trovando nell’Horeca il proprio canale di vendita preferenziale, canale di cui tutti conosciamo le attuali difficoltà”.

La tendenza è confermata anche dalla consegna delle fascette sostitutive dei contrassegni di Stato, altro indicatore dell’andamento di mercato, gestita direttamente dal Consorzio nei confronti di tutti gli imbottiglieri. Dal dato si evidenzia, fino al mese di luglio, una crescita dell’8% per l’Asti rispetto al solito periodo del 2019, mentre il Moscato d’Asti rimane sui soliti quantitativi del 2019.

BRACHETTO

“Il quantitativo di uva che sta giungendo a maturazione è nella media, paragonabile al 2018, ma in aumento del 10% circa sulla campagna 2019, decisamente scarsa dal punto di vista produttivo. La qualità delle uve è buona e le gradazioni dovrebbero essere in aumento rispetto a quelle dello scorso anno” ha commentato il presidente del Consorzio Tutela Vini d’Acqui, Paolo Ricagno, sentito da Confagricoltura Alessandria.

L’uva brachetto è di buona qualità e si sta aspettando la

completa maturazione dei grappoli mentre la produzione dei vigneti 2020 sembra essersi attestata su livelli normali.

Per quanto concerne le problematiche fitopatologiche e tecniche specifiche dell'annata 2020, ve ne sono state diverse e gravi e sono arrivate in vigneto in epoche e modalità diverse. Per quanto riguarda la flavescenza dorata il Consorzio ha notato una diminuzione del fenomeno. Al contrario il mal dell'esca è stato un flagello che, da giugno, ha colpito duramente causando un buon 30% di danni nelle viti che sono morte e dovranno essere sostituite. In questo senso Ricagno pensa che debba essere avviata una riflessione che porti a trattamenti specifici contro questa fitopatologia. Da luglio in poi si sono susseguite altre patologie come lo oidio, che ha danneggiato poco, e la peronospora che, invece, dopo i forti temporali e le bombe d'acqua che hanno investito le vigne, è stata un vero disastro.

I coltivatori ora rischiano di trovarsi in una situazione quanto mai scomoda, con una produzione che rileva proiezioni in diminuzione e costi di gestione, al contrario, in aumento dovuti ai nuovi trattamenti per preservare la vite dalle fitopatologie più aggressive. □“Per fortuna il 30/40% degli associati si è convinto che il futuro della viticoltura sarà la meccanizzazione della raccolta che, a fronte dei lavori di modifica dei filari che devono accogliere le macchine vendemmiatrici, comporta costi medi che arrivano alla metà rispetto a quelli della forza lavoro manuale.

Siamo a 400/450 euro a ettaro per la vendemmia meccanizzata. Chi si affida alla raccolta manuale, quest'anno, oltre ai soliti problemi di messa in regola degli addetti e di costi di assunzione e contribuzione, avrà a che fare con gli intoppi nel reperire operatori. Prevedo una vendemmia un po' più lunga del previsto. Inoltre, faccio notare che i costi della raccolta manuale incidono su redditi agricoli che in Piemonte non raggiungono quelli dei colleghi vignaioli di altre regioni. In Piemonte, parlando di denominazioni diffuse e con

produzione da decine di milioni di bottiglie, al massimo si arriva a qualche migliaia di euro/ettaro del Moscato bianco per Asti Spumante e Moscato d'Asti DOPG" ha asserito Ricagno.

Come filiera del Brachetto è stata avviata la distillazione ed eliminato la giacenza di 48 mila ettolitri, che avrebbe potuto recare instabilità a un mercato già non particolarmente attivo. "Per il futuro è difficile fare previsioni. L'emergenza Covid ha avuto contraccolpi notevoli su vari canali distributivi. Non sappiamo come i mercati e i clienti reagiranno da settembre in poi. È in questo clima di estrema incertezza che ci avviamo alla vendemmia 2020" ha concluso il Presidente del Consorzio Tutela Vini d'Acqui.

Confagricoltura Alessandria: dal commercio internazionale segnali di ripresa

Nel primo semestre di quest'anno, a causa della pandemia Covid-19, gli scambi commerciali hanno fatto registrare una contrazione senza precedenti a livello mondiale. In termini di quantità, il taglio è stato di circa il 20% sullo stesso periodo del 2019.

Lo ha reso noto Confagricoltura sulla base degli indicatori in tempo reale messi a punto dall'Organizzazione mondiale del commercio (WTO).

"Nonostante le misure di sospensione e controllo delle

esportazioni adottate da alcuni Paesi – rileva il presidente di Confagricoltura Alessandria, **Luca Brondelli di Brondello** – il commercio internazionale di materie prime agricole ha fatto registrare una diminuzione dell'8%, sensibilmente inferiore a quella media. Solo gli scambi di componenti elettronici hanno avuto un andamento analogo”.

Dalle ultime proiezioni del WTO risulta che l'evoluzione del commercio internazionale è, al momento, in linea con lo scenario meno pessimistico delineato all'inizio dell'emergenza sanitaria per l'intero 2020. Scenario che prevede una riduzione degli scambi in misura del 13% sull'anno precedente.

“Si tratta di previsioni da prendere con molta cautela – sottolinea Brondelli – perché la situazione resta incerta a livello sanitario e sotto il profilo del potenziale impatto sulla ripresa economica. Resta il fatto, messo in evidenza dal WTO, che gli ordini di esportazione e il movimento dei container sono in ripresa. Dobbiamo essere pronti a cogliere tutte le occasioni per la ripartenza delle esportazioni agroalimentari italiane”.

“Nel 2019 – aggiunge il Presidente provinciale di Confagricoltura – le esportazioni agroalimentari della Spagna sono ammontate a oltre 53 miliardi di euro. Raggiungere gli stessi livelli è assolutamente alla nostra portata. Lo scarto da colmare è di circa 9 miliardi. A questo riguardo, risulterebbe di grande importanza la conclusione di un accordo di libero scambio con il Regno Unito”.

“Un altro passaggio di rilievo sarebbe la fine del contenzioso tra Unione europea e Stati Uniti sugli aiuti pubblici ai gruppi Airbus e Boeing – conclude Brondelli – per eliminare i dazi aggiuntivi che dall'ottobre dello scorso anno gravano sulle nostre esportazioni di formaggi, salumi, agrumi e liquori, destinate al mercato statunitense per un controvalore di circa 500 milioni di euro”.