

Importante appuntamento voluto dalla Provincia per un confronto sulla riforma dell'Organizzazione comune del mercato vitivinicolo

Ad Aliment per la qualità del vino

Come difendere il predominio europeo nel mondo dell'uva



Ad Aliment per parlare di vino. Lo faranno lunedì 18 i grandi protagonisti Europei del mondo del vino che discuteranno sulla riforma dell'Organizzazione comune del mercato vitivinicolo, appena approvata dall'Unione Europea, che contempla le linee guida del mondo enologico nei prossimi vent'anni.

Ne discuteranno con Jacques Fanet, Direttore del Consorzio dei vini di Borgogna, Stéphane Montjouridès, rappresentante dei produttori dei Vini di Champagne e produttore della notissima Maison Ruinart, Alejandro Manzanares, direttore del Consorzio di valorizzazione e

tutela dei vini Rioja, Graziano Zizzi, sindaco di Lariano «Terra del Negroamaro», Nicola Di Iorio, presidente della Comunità Montana «Terminio-Cervialto» e Riccardo Ricci Curbastro, presidente nazionale Federdoc. A moderare l'incontro saranno il giornalista Rai, Gerardo Antelmo ed uno dei volti più importanti del giornalismo italiano, Lamberto Sposini.

L'Ocm vino, approvata dal Parlamento europeo a fine dicembre 2007, contempla le linee guida di tutto il mondo produttivo enologico. L'Unione Europea occupa una posizione predominante nel merca-

to vinicolo mondiale: essa rappresenta il 45% delle superfici viticole, il 65% della produzione, il 57% dei consumi ed il 70% delle esportazioni.

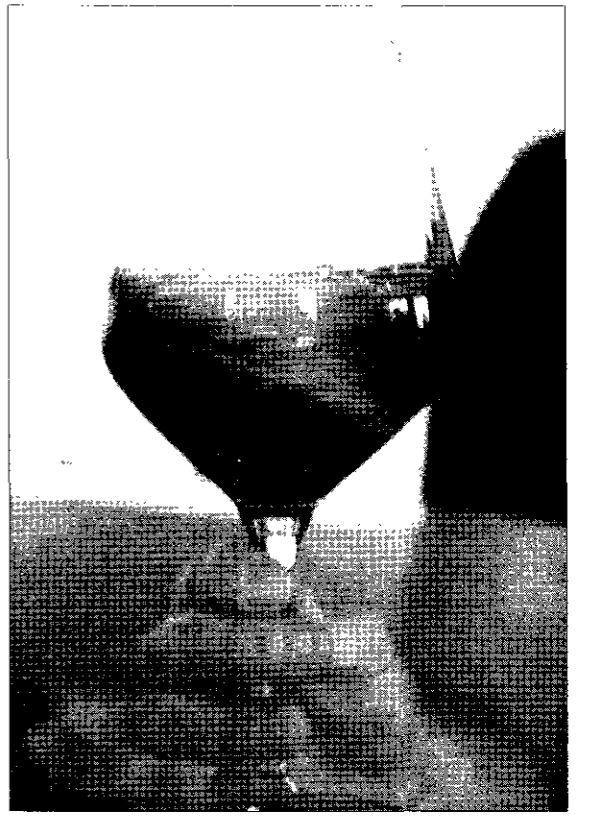
La creazione dell'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, si rese necessaria al fine di controllare la qualità e l'equilibrio tra domanda ed offerta; obiettivo che fu centrato soltanto nel primo periodo. Successivamente, nonostante l'Ocm, si verificò un aumento della produzione a fronte di una domanda stabile; infine, a partire dagli anni '80, si registrò una costante diminuzione assieme al cambiamento qualitativo della

domanda. Gli accordi Gatt, che di fatto abolirono la protezione esterna e la necessità di adeguare l'offerta delle qualità dei vini alle richieste del mercato mondiale, furono la motivazione per la prima riforma dell'Ocm vino, che diventò operativa nel 1999. Le ulteriori problematiche del mondo enologico, con l'esplosione dei nuovi mercati (Australia, California, Cile, Argentina), ha reso indispensabile la riforma ulteriore dell'Ocm vino; riforma approvata nel dicembre del 2007.

L'appuntamento ad Aliment è occasione, secondo Sergio Grazioli, asses-

sore all'Agricoltura della Provincia di Brescia, per valutare «le numerose preoccupazioni espresse sulla nuova Ocm vino, ma anche per valutare il nuovo ruolo che potranno assumere i Consorzi di Tutela». Infatti, grazie soprattutto al lavoro costante ed incisivo di Federdoc, i Consorzi avranno la strada spianata per essere considerati Organizzazioni Interprofessionali con una serie di competenze che favoriranno il loro lavoro di sostegno ai territori soprattutto in materia di promozione dei prodotti e di controllo della qualità.

FAGINA PROMOZIONALE IN COLLABORAZIONE CON NUMERICA



IN ESPOSIZIONE

Torna in tavola il vino secondo la ricetta di Agostino Gallo

Ad Aliment per il vino di Agostino Gallo. Lo presenta in questi giorni l'azienda agricola Torreggiani che ha voluto far rivivere il vino della nobiltà del '500 così come ce lo ha descritto il grande agronomo bresciano del Rinascimento nelle "Dieci giornate dell'agricoltura" del 1564.

Il vino è ricavato da antichi vitigni di Marzemino bresciano, recuperati grazie ad intervento dei ricercatori dell'Università di Brescia e del Centro Vitivinicolo Provinciale, con l'intervento del direttore Pierluigi Villa. Si sono replicate le vigne sulla stessa terra e con lo stesso clima di allora. Anche la vinificazione è stata più fedele possibile ai dettami del celebre agronomo. Un

vino per dirla con le parole di Agostino Gallo, «rosso, limpido, delicato e non dolce ma gradevolmente profumato, in una parola cortese».

Caratteristica è la vendemmia storica per la produzione di questo vino, che ogni anno si ripete, con i carri trainati dai buoi a percorrere i filari rigorosamente a pergola bresciana e poi la pigiatura in antichi tini nella villa di Borgo Poncarale che, a suo tempo fu di Agostino Gallo.

A portare a compimento il pregevole recupero culturale è l'azienda agricola Torreggiani, nata pochi anni fa, ma già una delle principali della Doc Capriano del Colle con 15 ettari a vite e 120mila bottiglie.

Al Centro Fiera del Garda di Montichiari un ricco calendario di appuntamenti col gusto e la tradizione

Sapori e saperi del territorio

Aliment & Attrezzature, salone dedicato al gusto, all'eno-gastronomia, alla cucina, ai prodotti tipici e al buon vino, entra nel suo clou. Oggi, oltre ai laboratori dedicati all'educazione alimentare dei bambini dove saranno proposte attività ludico-pedagogiche per invogliare i più giovani ad una vita sana, si terrà il Gran Trofeo d'oro della ristorazione italiana: dalle 8.30 alle 15 si passerà dalle prove alle valutazioni della giuria. Oltre all'Officina del Gusto, un percorso gastronomico libero dedicato alla scoperta delle produzioni tipiche della provincia di Brescia, si terrà a partire dalle 11, un percorso gastronomico guidato sui formaggi caprini, sul monocooco, ma anche sui vini di Franciacorta e spagnoli.

Oggi, come negli altri giorni dell'esposizione al Centro Fiera del Garda, i visitatori dell'Officina del Gusto saranno invitati a partecipare al concorso «A tavola con arte». Per partecipare sarà suffi-



ciente compilare una cartolina con i dati del partecipante rispondendo ad alcune domande dedicate alle aree territoriali ed ai prodotti della provincia di Brescia. I vincitori avranno diritto a partecipare alla rassegna enogastronomica «Cucina con arte», usufruendo

della possibilità di partecipare a cene/percorsi.

Domani, invece, sarà possibile partecipare, dalle 12, ad un percorso gastronomico guidato dedicato ai formaggi. Il taglio, la composizione, la gestione ed i costi del carrello dei formaggi. Ma an-

che alle grappe e ai distillati, dalle 14.30, e al vino quando dalle 16 si parlerà di vino e ristorazione e della organizzazione della cantina.

In mattinata dalle 10 si parlerà anche di zucchero: un po' di storia, cultura e tradizione della pasticceria, la pasticceria italiana e l'assortimento, la qualità in un'azienda di prodotti alimentari. Dalle 14, invece, spazio ai tagli alternativi della carne come proposta di menu sfiziosi dell'alta ristorazione. Alle 16 momento del burro, sua eccellenza il principe della pasticceria. La lavorazione e le proprietà del burro per esaltare il lavoro del pasticcere.

Per quanto riguarda invece work shop e congressi dalle 10 un confronto europeo dal titolo «Il territorio in un bicchiere». Protagonista dell'incontro sarà il territorio spiegato e promosso attraverso il vino: lo Champagne, alla Bourgogne, la Rioja, da Pantelleria, dal Negroamaro e da tante altre realtà vitivinicole italiane.

A TORREGGIANI, FONDAZIONE PIANURA BRESCIANA E CAST ALIMENTI

«Premio della brescianità» al recupero dei valori

Ad Aliment è stato assegnato il «Premio alla brescianità 2008», un riconoscimento a quelle aziende, agli enti e alle associazioni che con la loro passione e il loro spirito imprenditoriale stanno creando una vera cultura del gusto made in Brescia.

L'Assessorato all'agricoltura della Provincia di Brescia (nella foto l'assessore Grazioli) quest'anno ha attribuito il riconoscimento a Cast Alimenti, alla Fondazione Pianura Bresciana e all'azienda agricola Torreggiani. La Fondazione Pianura Bre-

sciana ha ricevuto il premio per aver contribuito, con un'attenta ricerca storica e scientifica, al recupero dell'antico del frumento, il monocooco, facendo conoscere le alte qualità nutrizionali di un cereale a bassissimo contenuto di glutine che potrebbe rivoluzionare l'attuale mondo della cerealicoltura. La mission dell'attività della Fondazione, che ha sede a Cigole, è da anni quella di avviare una serie di attività volte alla conoscenza, alla valorizzazione e alla promozione del territorio della pianura bresciana, dell'agri-

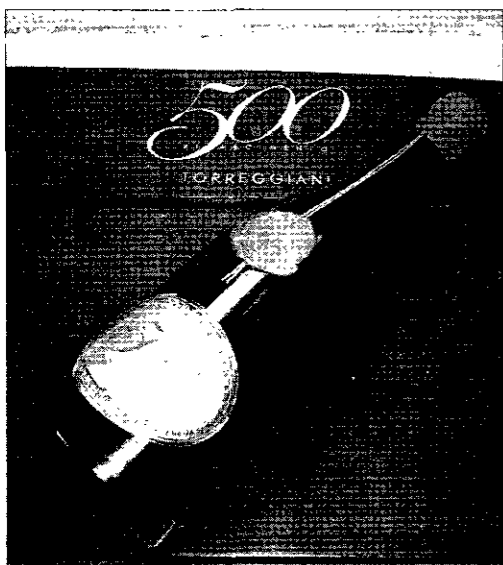


coltura, dell'artigianato e delle tradizioni locali attraverso progetti innovativi.

L'Azienda vitivinicola Torreggiani ha ricevuto il premio per aver contribuito alla ricerca storico-culturale, producendo il vi-

no che è oggi è stato battezzato con il nome «500 Rinascimento», del quale si parla nell'articolo qui a fianco.

Importante riconoscimento anche per Cast Alimenti, l'Istituto di formazione bresciano che dal 1997 contribuisce alla crescita professionale degli operatori dei principali settori dell'alimentazione con corsi di formazione di alto livello, ha ricevuto il premio per l'impegno profuso alla promozione dei prodotti agroalimentari tipici bresciani proprio attraverso la sua attività formativa.



Convegno

LUNEDÌ FEBBRAIO 2008 - ORE 9,30

18

INCONTRO APERTO
AGLI ADDETTI DEL SETTORE



“IL TERRITORIO IN UN BICCHIERE”

1° SESSIONE ORE 9,30

SALUTO DI BENVENUTO
ARCH. ALBERTO CAVALLI - PRESIDENTE PROVINCIA DI BRESCIA

CONDUCONO:
GERARDO ANTELMO E LAMBERTO SPOSINI

INTERVENGONO:

LUCA LAURO
DIRIGENTE DI SERVIZIO DEL COMITATO VINI DG QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE

RINO FERRATA DOCENTE UNIVERSITÀ DI BRESCIA
DOCQ: marketing di territorio o marketing di prodotto?

MAGDA ANTONIOLI DOCENTE UNIVERSITÀ BOCCONI
Il marketing del vino in un contesto fra prodotto, territorio e turismo

RICCARDO RICCI CURBASTRO PRESIDENTE FEDERDOC
La riforma dell'Ocm vino, opportunità o freno per lo sviluppo del territorio

MADDALENA BERSI SERLINI PRESIDENTE REGIONALE ASSOCIAZIONE DONNE DEL VINO
Testimonianze dell'Associazione Donne del vino

GIACOMO MOJOLI DOCENTE UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE ED ESPONENTE SLOW FOOD
Oltre il bicchiere il valore aggiunto dell'imperfezione: dal territorio identitario alla sensorialità sostenibile

ORE 12,30 BUFFET
ARMONY BANQUETING
& CATERING

VALENTINO VALENTINI PRESIDENTE ASSOCIAZIONE CITTÀ DEL VINO Testimonianza Associazione Città del Vino

ALEJANDRO MANZANARES Il caso Rioja

GIANFRANCO TAGLIANI E **STÉPHANE MONTJOURIDÈS** Testimonianze sulla Champagne

JACQUES FANET Testimonianze sulla Bourgogne et Languedoc

GRAZIANO ZIZZI Il caso Negroamaro

EMILIO RIDOLFI Il caso Passito di Pantelleria

EZIO MAIOLINI Il Sistema Franciacorta

ANGELO PERETTI Garda Classico: mettiamo l'accento alla Valtènesi

FRANCESCO MONTRESOR Il fenomeno Lugana

FRANCESCO MONTRESOR Il fenomeno Lugana