

Quella campana è la prima ordinanza anti-chips in Europa

Trucioli, ancora caos Il sindaco di Torrecuso ne vieta l'uso

DI EDUARDO CAGNAZZI

È destinata a suscitare scalpore l'iniziativa del sindaco di Torrecuso (Na), Francesco de Nigris, che nei giorni scorsi ha emanato la prima ordinanza in Europa che vieta l'uso dei trucioli per l'invecchiamento dei vini. Secondo il provvedimento del comune beneventano, con Solopaca quello a maggiore vocazione vitivinicola della Campania, l'uso dei trucioli di legno arrecerebbe danni non solo alla qualità del prodotto ma anche alla salute dei cittadini. In particolare danni al fegato e ai reni, come recentemente ha affermato il professore Giorgio Calabrese, membro dell'European food safety authority, a seguito di test su cavia. Secondo Calabrese questa pratica favorirebbe la cessione di idrocarburi e di alcuni metalli pesanti e, fra gli aromi, anche di sostanze come l'acido vanillico e siringico. «Con questa iniziativa», ha dichiarato il sindaco della cittadina beneventana, «si intende riaf-



fermare il diritto alla salute pubblica unitamente alla tutela dell'economia del territorio. Il rischio infatti è quello di creare concorrenza sleale. Vini di grande qualità, come Aglianico del Taburno e Falanghina, si troverebbero a competere con prodotti di qualità inferiore e a prezzi notevolmente più bassi». Già nel-

l'aprile scorso il presidente di Unioncamere Campania, Costantino Capone, aveva lanciato l'allarme: «I vini campani hanno raggiunto livelli di qualità considerevoli ma le politiche globalizzanti che tendono a consentire l'utilizzo di trucioli, antischiuomogeni e altre sostanze che con il vino vero, quello prodotto da una classe contadina consapevole, non hanno nulla a che fare, rischiano di mettere fuori mercato i vini di buona qualità. Con il serio rischio di creare un grave pregiudizio alle attività commerciali delle aziende del territorio, in gran parte di piccole dimensioni». Non sono mancate le

reazioni delle categorie. «L'iniziativa del sindaco è un'iniziativa importante, un segnale per l'opinione pubblica e per il nostro parlamento affinché siano tutelati i vini invecchiati tradizionalmente nelle botti di legno», ha detto Michele Buonomo, presidente regionale campano di Legambiente e componente della segreteria nazionale. «Accettare la legalizzazione dell'uso dei trucioli nel vino significa andare in direzione opposta alla qualità e tradire l'identità del nostro vino». «Il provvedimento del sindaco di Torrecuso è importante perché punta a difendere la qualità delle produzioni tipiche del nostro paese» ha invece affermato Marco Lion, presidente della commissione agricoltura della camera. Punta sulla tradizione enologica italiana Coldiretti: «Si tratta di un'iniziativa che sensibilizza positivamente l'opinione pubblica e le autorità regionali, nazionali e comunitarie alla difesa dei metodi tradizionali che hanno garantito alla produzione made in Italy di vino la conquista di primati sul mercato europeo e internazionale». (riproduzione riservata)

Fusione tra BC Natural Foods e KDSB Carne, negli Usa nasce il colosso

DI ADRIANO DEL FABRO

Si fondono due importanti aziende statunitensi operanti nel settore della carne biologica: la BC Natural Foods Llc di Golden (Colorado) e la KDSB Holdings Llc con sede a Gainesville (Georgia) e nasce il colosso del settore. Con questa operazione, infatti, la Coleman Natural Foods Llc (Colorado) diventa un gigante con 2.300 occupati in 17 centri aziendali in sei stati, raggiungendo il primo posto nella classifica delle imprese di commercializzazione e distribuzione di carne naturale e biologica (fresca e trasformata), collocandosi tra le prime 30 aziende di trasformazione della carne degli Stati Uniti, secondo i dati della graduatoria Top 125 del National Provisioner.

Coleman Natural Foods fornirà alla clientela un vasto assortimento di carni fresche e trasformate, con 13 marchi diversi. George A. Chivari, amministratore delegato di BC Natural Foods, assume la stessa carica nella nuova azienda, in cui Mel Coleman Jr. (quinta generazione di allevatori nel Coleman Ranch, fondato dal bi-

snnonno nel 1875) svolgerà le funzioni di presidente. Coleman Natural Foods programma di accelerare lo sviluppo di nuove linee di prodotti naturali e biologici convenienti. La nuova azienda funziona con quattro divisioni: prodotti avicoli, carne, prodotti trasformati e servizi alla ristorazione (che si occupa di mense scolastiche, ristorazione pubblica e privata). BC Natural Foods era la maggior azienda multi-specie nel settore della carne naturale e biologica, con prodotti certificati bio con il marchio Usda, con quelli senza antibiotici e quelli ad alimentazione esclusivamente vegetale tra bovini, suini, ovini e polli, anche trasformati. L'azienda era a suo tempo nata mettendo assieme sei leader nel settore zootecnico biologico e naturale. KDSB Holdings era tra i principali produttori nazionali di pollame trasformato pronto da consumare e nei prodotti take away di pollo e manzo, e comprendeva le due unità di Kings Delight in Georgia e Snow Ball Foods a Williamstown, nel New Jersey. (riproduzione riservata)

L'idea di un giovane viticoltore di Cattolica, che breveterà la sua tecnica

Il grappolo cresce all'insù E la produzione migliora

DI JAN PELLISSIER

Nella storia della coltivazione della vigna molte sono state le rivoluzioni. Tutte accolte con scetticismo inizialmente, poi silenziosamente diventate d'uso comune. In questo «filare» virtuoso vuole inserirsi anche Franco Ariano, 34enne assicuratore e viticoltore di Cattolica, che ha focalizzato la sua attenzione solo sul grappolo.

«La vite è come un uomo, la linfa che vi scorre è come il nostro sangue, e viene spinta dall'alto al basso. Ecco perché credo che anche il grappolo debba essere eretto, e non lasciato a penzolari come avvenuto finora, strozzando i flussi della pianta», spiega Ariano. L'idea è piaciuta. Innanzitutto all'agronomo Ruggiero Mazzilli, ma anche ai frequentatori del forum del Gambero Rosso, e i suggerimenti continuano a fioccare.

Ma come funziona? Ariano ha sperimentato la nuova metodologia in un vigneto di un amico vicino a San Patrignano, rendendo «erectus» un filare. «Ogni singolo grappolo viene puntato verso l'alto attraverso spirali, o speciali ganci anche telescopici per cui ho già chiesto il brevetto a San Marino e in Italia», spiega. Quali sono i vantaggi? «Sicuramente l'uva sta meglio, se aumenti la produzione per ora non lo so. Aspet-

to infatti i risultati degli esami svolti da Attilio Scienza dell'università di Milano. C'è qualche altro risultato concreto, ma preferisco aspettare a comunicarlo». Ci sono controindicazioni? «Le spese aggiuntive sono minime, il tempo necessario per rendere eretti i grappoli è poco. Non so ancora se cambieranno altre fasi del ciclo annuale delle operazioni necessarie a mantenere al meglio le viti».

L'entusiasmo di Ariano deriva anche dalla sicurezza che nessuno ci avesse pensato prima. «Ho guardato tutti i principali siti di specialisti in giro per il mondo, ne sono certo». La faccia tosta è tanta, proprio come quella di Valentino Rossi, che è nato a soli sei chilometri da Saludecio dove Ariano ha la sua vigna. Su un terreno di 6 mila metri quadrati, di cui 730 da un anno accolgono vitigni di Montepulciano, Sangiovese, Merlot e Aglianico. «Qui nascerà il vino Erectus», racconta fissando il suo primo vigneto. Ci vorrà però ancora parecchio tempo. Innanzitutto almeno tre anni perché l'uva sia pronta per diventare vino. «Potrebbero anche bastare due anni, se la tecnica del grappolo eretto, come sembra, darà risultati anche su questo fronte». Poi altri due anni di invecchiamento, ma anche in questo caso Ariano fa l'artista: «Il

mio vino, infatti, non fermenterà nelle botti, ma in speciali anfore come fanno in Caucaso». Quindi al più presto, nel 2010, arriveranno le prime 200 bottiglie dell'Erectus. «Sono già tutte prenotate», conclude Ariano, che a giorni breveterà a livello mondiale la sua idea: «Perché i vantaggi sono moltissimi. L'ultimo me l'hanno suggerito l'altra sera. Il grappolo eretto fa scivolare via molto meglio l'acqua che si deposita spesso dentro il grappolo, un fenomeno che fa proliferare batteri nocivi all'uva». (riproduzione riservata)

L'Asiago «stars & stripes»

DI LUCIANO SCARZELLO

L'Asiago Dop protagonista nella Grande Mela. Il formaggio recentemente è stato presentato, in collaborazione con lo Speck Alto Adige Igp, al «Summer Fancy Food» di New York, fiera dedicata agli operatori professionali della filiera alimentare che ha visto partecipare il meglio delle produzioni agroalimentari del mondo. «I produttori del formaggio hanno incontrato un crescente interesse da parte di distributori locali e buyer sempre attenti al made in Italy e i rapporti sono destinati a svilupparsi nel tempo con due obiettivi», spiegano al consorzio di tutela: «Sottrarre fette di mercato a formaggi prodotti negli Stati Uniti con l'utilizzo improprio della denominazione "Asiago" e restituire fiducia ai produttori della filiera a cominciare dagli agricoltori e allevatori della zona di origine grazie a una qualità migliore e a una politica dei prezzi competitiva». Sia per il rapporto conveniente qualità-prezzo sia per la sua storia millenaria, l'Asiago è uno dei formaggi italiani più apprezzati all'estero. La zona di produzione sono le province di Vicenza e Trento e altri territori confinanti con il Trevigiano e il Padovano. La quantità media immessa sul mercato ogni anno è di 23 mila tonnellate (triplicata in 20 anni), sia come Asiago fresco sia stagionato. È venduto per il 95% in Italia e la restante parte all'estero, soprattutto in Europa e negli Stati Uniti. Proprio negli Usa il consorzio di tutela (43 aziende casearie e sette stagionatori) intende insistere nella promozione del prodotto. (riproduzione riservata)

Ecco il formaggio afghan-abruzzese...

Doveva essere solo il prototipo, ma gli ospiti l'hanno apprezzato al punto da divorarlo in pochi minuti. Il primo formaggio realizzato in cooperazione tra i pastori abruzzesi e l'Afghanistan ha destato molte curiosità in terra araba. L'iniziativa, realizzata con il sostegno della regione Abruzzo (si veda ItaliaOggi del 12 agosto 2006), si è svolta all'ambasciata d'Italia a Kabul.

