TerredelVino

• Periodico dell'Associazione Nazionale Città del Vino • Nuova Serie • N°4 - Gennaio/Febbraio 2017 •
• Autorizzazione del Tribunale di Siena del 2 maggio 2002 n.724 •
• Tariffa Regime Libero: Poste Italiane s.p.a - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - C1 Siena •

1987/2017 • Città del Vino Da trent'anni al servizio dei territori

TESTO UNICO: IL VINO È CULTURA
Ora lo dice anche la legge

Ecco la Selezione del Sindaco

Edizione 2017 del Concorso enologico internazionale delle Città del Vino che si terrà alla Casa del Gusto di Tramonti in Costiera Amalfitana dal 25 al 28 Maggio

Moscato di Saracena, vino dell'alchimia

Urzulei, il Comune protegge la sua vite millenaria

Città del Vino

30 1987 2017

TerredelVino

Autorizzazione del Tribunale di Siena
del 2 maggio 2002 n.724

REDAZIONE
Via Massetana Romana 58B
53100 Siena
Tel. 0577 353144 - fax 0577 352584
info@cittadelvino.com

DIRETTORE RESPONSABILE
Paolo Corbini
corbini@cittadelvino.com

Paolo Benvenuti
benvenuti@cittadelvino.com
Alessandra Calzecchi Onesti
calzecchionesti@cittadelvino.com
Stefania Pianigiani
pianigiani@cittadelvino.com
Iole Piscolla
piscolla@cittadelvino.com
Nino D'Antonio
ninodantonio@yahoo.it

Ufficio Stampa Città del Vino
Massimiliano Rella
maxrella@maxrella.com

Città del Vino

Associazione Nazionale
Città del Vino
Via Massetana Romana, 58B
53100 Siena
Tel. 0577 353144
Fax 0577 352584
www.cittadelvino.it

CI.VIN

AMMINISTRAZIONE
CI.VIN srl • Società di servizi
dell'Associazione Città del Vino
Tel. 0577 353144
Fax 0577 352584
amministrazione@cittadelvino.com

industria grafica PISTOLESI

Stampa: Industria Grafica Pistolesi
(Monteriggioni) - Siena

Gennaio/Febbraio 2017

Terre del Vino torna con cadenza bimestrale, dopo la ripresa delle pubblicazioni avvenuta, dopo alcuni anni di interruzione, con la stampa dei primi tre numeri della nuova serie nel 2016.
La rivista delle Città del Vino torna a parlare ai territori, agli amministratori, ai sindaci, comunicando le iniziative dell'Associazione, i suoi progetti, ma anche proponendo spunti di riflessione su argomenti importanti, quali - ad esempio - lo sviluppo del turismo enogastronomico e la necessità di una legge quadro che ne rilanci potenzialità e strumenti di promozione, o il nuovo testo unico del vino che, dopo un paio di anni di gestazione, tra incontri, seminari e approfondimenti, è finalmente diventato legge a regolamentare il complesso mondo del vino e a rendere la vita più semplice ai produttori, o almeno questo era uno dei principali obiettivi nelle intenzioni di chi lo ha ispirato.
Terre del Vino si vuol proporre sempre più come uno strumento a disposizione degli amministratori e di chi segue la vita e le attività dell'Associazione, cercando di offrire idee e opportunità e di far apprezzare sempre più il valore di essere parte attiva della rete delle Città del Vino. Per questo sono graditi dai territori suggerimenti, spunti e proposte.
Questo numero, inoltre, lancia la nuova stagione del Concorso enologico internazionale delle Città del Vino "La Selezione del Sindaco" che si svolgerà alla Casa del Gusto di Tramonti, in Costiera Amalfitana, dal 25 al 28 maggio, con alcune importanti novità. Cambia la direzione tecnica, affidata all'enologo Roberto Bruchi che subentra a Marcello Di Martino, che fin dalla prima edizione ha seguito la realizzazione del concorso; inoltre saranno introdotte delle "master class" dedicate a specifici territori e vitigni, per incentivare la comunicazione e le opportunità di conoscenza e approfondimento per i commissari presenti, una selezione internazionale di enologi e operatori scelti con uno sguardo alle opportunità di contatti commerciali per le aziende.
Intanto, per la sua promozione, l'Associazione ha rinnovato la collaborazione con Cluster Editore per "I Grandi Vini", una delle riviste più note del panorama editoriale italiano di settore.

Paolo Corbini

Trentanni al servizio dei territori del vino

di Alessandra Calzecchi Onesti

Il 21 marzo 1987 nascevano a Siena le Città del Vino

Il 21 marzo 1987 nascevano a Siena le Città del Vino, come risposta delle pubbliche amministrazioni e della filiera del territorio alla crisi che aveva colpito il settore, messo in ginocchio pochi mesi prima dallo scandalo del vino al metanolo. Quando, nell'autunno del 1986, il vino italiano fu travolto dallo scandalo della sofisticazione al metanolo, il Paese rimase attonito di fronte al primo allarme alimentare. Chi fu testimone di quel fatto di cronaca non può non ricordare come la scelleratezza di pochi operatori senza scrupoli potesse attentare alla salute dei cittadini, attraverso la manipolazione di prodotti alimentari; un fatto che scosse l'opinione pubblica a tal punto che fu immediata la percezione di una mancanza di garanzie e certezze per i consumatori. Oggi, che gli allarmi alimentari - reali o presunti - sono assai frequenti, è difficile immaginare quale fu la portata di quella vicenda che, avendo causato la morte di 19 persone e la cecità di altre 15 in Lombardia, Piemonte e Liguria, rivelò chiaramente la necessità di lavorare alla costruzione del concetto di "sicurezza alimentare" .

Nel frattempo una serie di avvenimenti aveva attivato i fermenti che avrebbero portato poi, negli anni a venire, alla nascita di fenomeni nuovi legati ad una maggiore attenzione all'am-

Il poster realizzato Monica Gorga, giovane designer di Cellamare (Bari), scelto dal Consiglio Nazionale dell'Associazione sui circa 400 bozzetti pervenuti in seguito al relativo bando indetto per ricercare l'immagine che accompagna l'attività delle Città del Vino nel corso dell'anno. Tra questi anche quelli realizzati dagli alunni di cinque scuole: Istituto comprensivo statale "C. A. Dalla Chiesa" e Scuola primaria statale "E. Rossignoli" di Nizza Monferrato; Istituto d'istruzione superiore liceo artistico statale "V. Calò" di Grottaglie; Liceo scientifico statale "G. Galilei" di Lamezia Terme; Liceo artistico "Gallizio" Istituto di istruzione superiore "G. Govone" di Alba e Liceo artistico statale "B. Alfieri" di Asti.

biente, al recupero della cultura rurale e del vino, alla salute ed al benessere fisico, alla qualità della vita. In sintesi, stava nascendo il turismo enogastronomico. Fu proprio Città del Vino, alla fine degli anni '90, ad introdurre per la prima volta alla Bit di Milano (la fiera internazionale del turismo) il vino come strumento di promozione del territorio: bottiglie di vino al posto di depliant turistici di carta. Una svolta che poi ha segnato definitivamente il modo di comunicare i territori dal punto di vista turistico attraverso la loro enogastronomia.

Dai 39 soci di allora ai circa 450 di oggi, l'Associazione ha attraversato più di un quarto di secolo dando voce ai piccoli Comuni e sostenendo l'importanza del "buon governo dei territori". Numerosi sono stati gli avvenimenti che in questo arco di tempo hanno trasformato il mondo dell'enologia e che ne hanno in qualche modo suggerito e guidato le scelte, dallo sviluppo di progetti legati all'etica ed alla professionalità, alla disseminazione di buone pratiche, dalla promozione di iniziative, convegni ed incontri, fino a sollecitare Governo, Parlamento e Istituzioni pubbliche sui più importanti temi che interessano la filiera vitivinicola e la qualità della vita nei territori del vino; si ricordano, a questo proposito, le audizioni sostenuto presso le Commissioni Agricoltura di Camera e Senato su quello che poi sarebbe diventato il Testo Unico del Vino.

Nel 2012 per festeggiare i primi 25 anni di attività l'Associazione ha stilato una cronologia degli avvenimenti più salienti legati al mondo dell'agroalimentare e della vitivinicoltura italiani e raccolto le memorie e le previsioni di ricercatori, giornalisti, produttori, politici e personaggi della cultura il cui lavoro aveva a vario titolo incontrato quello dell'Associazione. Queste testimonianze sono state poi "raccontate" nel "Il Buonpaese. Territorio e gusto nell'Italia in declino" un volume a firma del Professor Rossano Pazzagli, docente di Storia del Turismo e di Storia Moderna e Contemporanea presso l'Università di Campobasso, che analizzando le origini, l'identità e l'esperienza delle Città del Vino, ha ripercorso la storia italiana degli ultimi decenni puntando sull'importanza del territorio rurale, sul ruolo dei Comuni, sul rapporto tra agricoltura e turismo, sulla funzione della cultura e - aspetto non meno importante - sulla debolezza della politica, incapace, nel corso di questi anni, di capire che stava e sta nel territorio il valore su cui puntare una rinascita possibile per le nostre comunità.

Nel 2017, accanto ad una serie di altri appuntamenti che verranno organizzati per celebrare il trentennale, vogliamo riprendere la cronologia dei passaggi che hanno scandito la nostra attività aggiornandola con le più recenti iniziative, riflessioni e proposte: una sorta di *curriculum vitae* dell'Associazione per ricordare il contributo che abbiamo dato e che vogliamo continuare a dare in termini di informazione, formazione e sviluppo della qualità agroalimentare, delle eccellenze enogastronomiche, della cultura del paesaggio, della sostenibilità ambientale (e non solo) e del turismo del vino.

Questa lunga "cronologia" di fatti, cose ed eventi che raccontano la storia di trent'anni delle Città del Vino è scaricabile dal sito www.cittadelvino.it, al seguente link: www.cittadelvino.it/articolo.php?id=MTY3NA==

I 39 Comuni soci fondatori

Ecco i Comuni che fecero nascere le Città del Vino, piccoli e grandi territori, città piccole o grandi ma luminose stelle del firmamento enologico, campione rappresentativo del ricco mosaico che è il vigneto Italia. Alba, Asti, Barbaresco, Barile, Barolo, Buonconvento, Canale, Carema, Carmignano, Castagneto Carducci, Castellina in Chianti, Castelnuovo Berardenga, Diano d'Alba, Dogliani, Dozza, Firenze, Frascati, Gaiole in Chianti, Gattinara, Greve in Chianti, Jesi, La Morra, Marino, Melissa, Monforte, Montalcino, Montecarotto, Montefalco, Montescudaio, Neive, Nizza Monferrato, Ovada, Pramaggiore, Radda in Chianti, Rufina, San Severo, Siena, Treiso d'Alba, Zagarolo.

Città del Vino
Associazione Nazionale

1987 2017

Giacomo Becattini, il grande economista dei “distretti”

Ricordo di Giacomo Becattini, uno dei massimi esperti mondiali del pensiero degli economisti inglesi vittoriani. Professore emerito dell’ateneo fiorentino dal 2003, è stato presidente della Società italiana degli economisti e docente all’Università di Siena. È stato uno dei principali ricercatori di politica economica e fervente sostenitore della necessità di un rinnovato rapporto di reciprocità tra impresa e territorio. L’Associazione Città del Vino ne ha tratto ispirazione per molteplici attività e nel rilancio del concetto di distretto anche nei settori vitivinicolo e agroalimentare. Era nato a Firenze nel 1927.

*** di Alberto Magnaghi**

Giacomo Becattini è mancato sabato 21 gennaio 2017. È stato uno dei massimi esperti mondiali del pensiero degli economisti inglesi vittoriani e in particolare di Alfred Marshall. Ha incrociato questi studi con quelli sullo sviluppo economico della Toscana e dell’Italia, dando vita, a partire dagli anni Settanta del secolo scorso, a uno dei filoni di ricerca e di politica economica più fertili degli ultimi decenni, cioè quello che ruota intorno ai concetti di distretto industriale e di sviluppo locale. Tale filone di studi ha acquistato presto risonanza mondiale, combinandosi con il crescente interesse di ricercatori di molti paesi e di molte discipline delle scienze sociali, oltre che di amministratori ed operatori, per un approccio allo sviluppo economico fondato, a differenza del modello fordista, sul valore positivo della relazione di reciprocità fra impresa e territorio, reinterpretato nella peculiarità dei rapporti sociali, culturali ed economici nella vita delle società locali, mirato alla crescita della solidarietà nelle reti di piccole e medie imprese e al rispetto dei beni comuni.

Becattini è stato autore e promotore di numerosissime pubblicazioni scientifiche e divulgative su questi temi a livello nazionale e internazionale. La sua ultima raccolta di scritti riassume anche nel titolo il cuore di questo approccio: “La coscienza dei luoghi. Il territorio come soggetto corale”.

Becattini è stato uno dei fondatori della “Società dei territorialisti”, una associazione multidisciplinare di studiosi delle molte discipline che si occupano di territorio (urbanisti, economisti, geografi, sociologi, agronomi, antropologi, storici, archeologi, ecc) con lo scopo di elaborare una scienza unitaria del territorio che consenta di mettere la cura dei luoghi e del patrimonio territoriale come bene comune alla base delle teorie dello sviluppo.

Nel ragionamento sviluppato da Becattini sul “ritorno al territorio”, che comporta attenzione alle peculiarità dei luoghi come patrimonio di saperi, culture, esperienze, tradizioni che forniscono agli abitanti /produttori la qualità delle risorse per lo sviluppo locale; alla “coscienza di luogo” come crescita della capacità di interpretazione e uso sostenibile di questo patrimonio; alla “coralità produttiva” come concetto che investe l’intera comunità locale con le sue culture, le sue arti, i suoi stili di vita come fondamento della capacità di produrre beni unici nello scambio sul mercato, come nel made in Italy; ebbene in questo percorso culturale Becattini non ha in mente esclusivamente i distretti industriali. Il suo discorso sullo sviluppo locale trascende la fase storica specifica della società industriale per proiettarsi su un futuro, attualmente dominato dalla globalizzazione economica, contrapponendovi “una, cento, mille coscienze di luogo”, come antidoto che valorizza nella loro pienezza multisettoriale i sistemi socioeconomici locali e le loro relazioni federative e di scambio non gerarchi-

che; sistemi definiti a partire dallo studio approfondito multidisciplinare delle peculiarità identitarie dei luoghi, della loro storia di lunga durata.

In questa direzione Becattini, richiamando direttamente l'esperienza di Adriano Olivetti, opera un rovesciamento radicale di ruolo fra i concetti di economia, produzione e territorio: nel saggio "*La lunga marcia degli studi economici verso il territorio*" il luogo, come agente primario della trasformazione produttiva, viene sinteticamente e metaforicamente definito da Becattini "una molla caricata nei secoli": "molti luoghi apparentemente anodini erano molle caricate nei secoli; che, se si creavano le condizioni per la loro liberazione, potevano cambiare il volto di un paese. In breve: i pratesi, i biellesi, i carpigiani e tanti altri ceppi locali di popolazione hanno fatto qualcosa che alla maggior parte dei professori di economia appariva impossibile: l'acqua del loro know-how artigiano e delle loro culture locali si è trasformata nel vino delle esportazioni e nella joie de vivre di gruppi sociali, anche di modesta estrazione. Ecco, questo è il territorio – una cosa profondamente diversa dallo spazio dei teorici della localizzazione e dei trasporti, in cui le distanze culturali non si possono misurare, e in cui le potenzialità di sviluppo sono nascoste nelle pieghe più inattese delle società locali. È a queste «molle caricate nei secoli» che ancoriamo un ritorno al concetto cattaneano di territorio come «realtà costruita dall'uomo»; un termine riassuntivo che permette di approfondire attraverso l'analisi comparata lo sviluppo differenziato dei luoghi." (pag. 95).

Fra queste "pieghe più inattese della Società locale" per Becattini un ruolo rilevante lo gioca l'agricoltura, interpretata non come settore, ma come parte integrante dell'identità culturale e produttiva del sistema locale, in una visione sistemica che anticipa i recenti studi e definizioni dell'agroecologia con la quale, come scrivono Stefano Bocchi e Marta Maggi: "a partire dalle risorse e dai caratteri locali (vocazionalità) del territorio, si mira a formulare e gestire complessi sistemi bioregionali... che possano trarre vantaggi dai nuovi possibili accoppiamenti fra sistemi produttivi, insediativi, alimentari, infrastrutturali, ricreativi, con reciproci interessi".

Questo passaggio dal "settore" produttivo indifferenziato alla qualità specifica del sistema locale entro cui collocare la *multifunzionalità* dell'agricoltura è anticipata da Becattini in un saggio del 2003, dove scrive: "la rappresentazione della campagna come luogo fisico di un mero settore produttivo, appare ora molto riduttiva, dal momento che la campagna sta oggi giorno assumendo, o riassumendo, un crescente ruolo multifunzionale, specialmente nelle economie più sviluppate. Ciò riconferma il suo ruolo cruciale nel funzionamento generale del sistema socioeconomico".

Questa visione comporta il passaggio concettuale dal *settore agricolo* al "*sistema locale rurale*" nel quale: "l'ambiente sociale ed economico è caratterizzato da un complesso di attività produttive fortemente legate alla valorizzazione, conservazione e riproduzione delle risorse naturali rinnovabili e storiche... In ogni sistema locale rurale si realizza una sorta di sodalizio tra i produttori agricoli e l'intera collettività... in questo caso non si può più parlare di sola agricoltura, ma di ambiente e società rurale, la cui produzione di prodotti alimentari tipici e specifici del territorio si realizza attraverso un legame sinergico con l'artigianato, l'agriturismo e il turismo rurale, la ristorazione, le manifestazioni tradizionali e culturali, la gestione del territorio sia di quello aperto che quello dei centri abitati".

Questo intreccio fra risorse naturali, storiche e sociali è fondamentale

LA LETTURA

Territorio come matrice

È il luogo a educare la comunità che lo abita; è il patrimonio di saperi, culture, esperienze, tradizioni a fornire alle persone che vivono in un certo luogo la direzione da percorrere per la crescita, per il proprio arricchimento continuo nel tempo. Giacomo Becattini propone in queste pagine, uno dei suoi ultimi lavori, un rovesciamento del rapporto fra produzione e luoghi e ci offre il frutto della sua riflessione più recente, tornando al luogo inteso come matrice e tessuto connettivo dei mondi di vita e della produzione. (...) Becattini propone, in coda al volume, un dialogo con l'urbanista Alberto Magnaghi sul tema "coscienza di classe e coscienza di luogo", in cui la centralità del territorio è trattata, a partire da due diversi sguardi disciplinari, come matrice patrimoniale di un globale costituito da una moltitudine di mondi locali cooperanti. (...) Per Becattini, l'economia deve tornare ad essere quello che era in origine, vale a dire lo studio dell'organizzazione sociale più favorevole alla felicità dei popoli.

Giacomo Becattini, *La coscienza dei luoghi. Il territorio come soggetto corale*. Donzelli Editore, 2015, pag. 222, € 19,50 (cm.11,5 x 16,5).

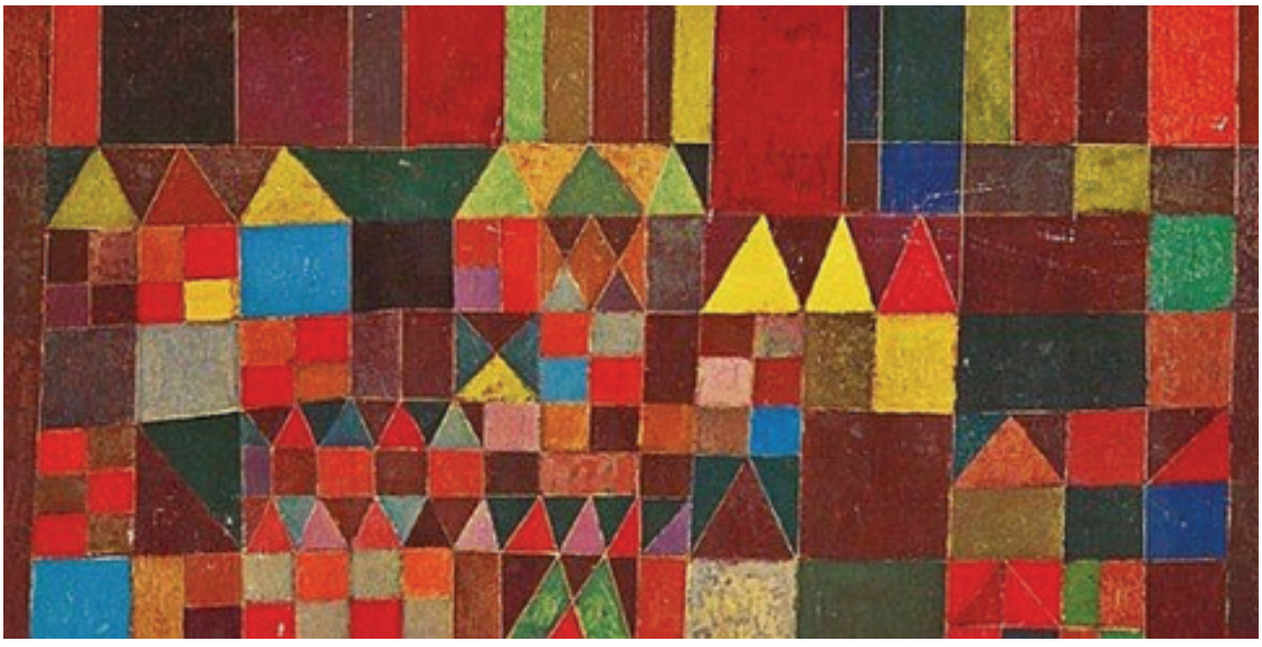
nel pensiero di Becattini per estendere il valore del *made in Italy* ai prodotti peculiari dell'agricoltura nella fase storica in cui il "ritorno al territorio" dell'agricoltura sta diventando il fattore *generativo* di una nuova civilizzazione agroterziara avanzata, oltre alla civiltà industriale: "la produzione vinicola, ad esempio, non scaturisce da un'asettica viticoltura, collocata qua o là, ma porta, con gli aromi speciali e le forme dei contenitori, definiti, gli uni e le altre, pazientemente nel corso dei secoli, il segno di generazioni di viticoltori, insieme ai tratti culturali del "territorio" (pag. 67).

Potrebbe essere un buon "esergo" per la rivista "Terre del vino". Questa relazione sinergica fra natura e cultura nella sua dinamica storica che è alla base della specificità e qualità dei prodotti agroalimentari, e che è alla base della formazione dei *distretti rurali* e dei più recenti *biodistretti* ci porta alle più complesse definizioni del *terroir* che, superando l'attributo specifico vitivinicolo e l'attributo "oggettivo" della qualità pedologica dei terreni e climatica, vale a dire del supporto fisico ambientale della produzione, introducono un concetto relazionale fra cultura locale e ambiente dinamico nel tempo: "le molle caricate nei secoli" di Becattini. Cito ad esempio la definizione di *terroir* dell'Unesco: un terroir è «uno spazio geografico delimitato definito a partire da una comunità umana che costruisce, nel corso della sua storia un insieme di tratti culturali distintivi, di saperi e di pratiche fondati su un sistema di interazioni fra l'ambiente naturale e i fattori umani. I *savoir-faire* messi in gioco rivelano un'originalità, conferiscono una tipicità e permettono un riconoscimento per i prodotti e i servizi originari di questi spazi e dunque per gli uomini che ci vivono. I *terroirs* sono degli spazi viventi e innovativi che non possono essere assimilati alla sola tradizione".

Questo concetto di *terroir*, inteso come esito di lunghi processi di "coevoluzione" fra insediamento umano e ambiente naturale e la conseguente definizione di terroir come "spazio vivente" è straordinariamente convergente con la definizione di *territorio come sistema vivente ad alta complessità* che ho dato nel "progetto locale" e che abbiamo ripreso con Becattini nel "dialogo fra un economista e un urbanista", sviluppando il tema della "coscienza di luogo" come processo dinamico della lunga durata delle civilizzazioni, e come base di forme di autogoverno dei sistemi socioeconomici locali del futuro.

In conclusione, l'ultimo libro di Becattini, proiettando il ruolo dei sistemi locali nel contesto della globalizzazione economica, entra nel vivo del dibattito sulle alternative strategiche della società postindustriale; dibattito in cui cresce la consapevolezza che l'agricoltura, superando gli effetti nefasti della "rivoluzione verde", con la sua prospettiva multifunzionale di *agricoltura ecologica*, sarà al centro di una nuova civilizzazione agroterziaria avanzata per l'intero pianeta.

**** Alberto Magnaghi, architetto e urbanista, professore emerito dell'Università di Firenze, è fondatore della Scuola territorialista italiana e presidente della Società dei territorialisti.***



Leonardo Benevolo, nato il 25 settembre 1923 a Orta San Giulio, ha studiato architettura all'Università di Roma, dove si è laureato nel 1946. Ha insegnato storia dell'architettura nello stesso Ateneo (nel 1956 a soli 33 anni), poi alle università di Firenze, Venezia e Palermo. I suoi scritti, diffusi e tradotti in molti Paesi, gli hanno procurato fama internazionale; lo si può considerare come uno dei massimi storici dell'architettura e dell'urbanistica. Intensa è stata la sua attività professionale.

Ricordo di Leonardo Benevolo

Architetto fautore di nuove regole a difesa del territorio

Il 5 gennaio a Cellatica è morto l'architetto Leonardo Benevolo, Premio Città del Vino nell'ottobre 1996. Benevolo fu premiato con qesta motivazione: "*A Leonardo Benevolo, architetto e storico dell'architettura, una delle più alte voci scientifiche che ha posto con urgenza, con determinazione e quasi con sana provocazione il tema della gestione del territorio e del recupero della bellezza del paesaggio: paesaggio urbano e paesaggio rurale, caratteri fondamentali della grande civiltà europea e mediterranea, ingiustamente colpiti dagli effetti dell'urbanizzazione e dell'industrializzazione. Per la sua convinta e ripetuta richiesta di nuove regole nel campo della pianificazione territoriale in Italia*". I premi furono consegnati a Suvereto, ma a Benevolo, che non poteva essere presente nell'occasione, fu consegnato direttamente a casa sua a Cellatica (BS) da Paolo Benvenuti ed Adelio Zanelli, allora membro del Consiglio Nazionale. Per Città del Vino ha scritto una postfazione, dal titolo "Il paesaggio del vino", alla prima pubblicazione che presentò i contenuti del Piano Regolatore delle Città del Vino, un testo che resta ancora oggi, nella sua semplicità e coerenza, un documento di inestimabile valore.
L'architetto Piercarlo Tesi, che del Piano Regolatore delle Città del Vino è stato tra gli ispiratori, ricorda per noi la figura di Leonardo Benevolo.

In morte di un Maestro di Pier Carlo Tesi

Chi è un maestro? Qualcuno che conosce bene una materia. No, non solo. Maestro è chi conosce tanto a fondo la propria materia da saperla comunicare. Chi ama la propria materia tanto da farla amare.
Leonardo Benevolo era un maestro, che ha parlato con la sua opera e con i suoi saggi, così preziosi per formare architetti, per riflettere sul senso dell'architettura, sulla sua missione sociale. Un maestro che ha insegnato anche con il suo stile di grande lucidità e chiarezza, ma schivo e discreto.
Leonardo Benevolo era un maestro. Il mio primo maestro. È la lettura di un suo saggio del 1966 che ha deciso la mia vita: se questa è l'architettura, voglio essere architetto.
Le Città del Vino mi hanno stimolato a riflettere a fondo su cosa dev'essere la pianificazione dove la campagna è importante almeno quanto la città.
Leonardo Benevolo ha avuto la bontà d'occuparsi anche di questo impegno, scrivendo nel 1996 la postfazione ad una delle prime formulazioni del metodo per redigere gli strumenti urbanistici dal punto di vista del vigneto, della campagna, dell'ecologia: il Piano regolatore delle Città del Vino.
Il professor Benevolo usò due avverbi per definire quel che avevo scritto: brevemente ed esattamente. Se il secondo è stato il più ambito riconoscimento per il mio lavoro, il primo fu subito ed è rimasto tuttora per me quasi un garbato rimprovero. O forse un incoraggiamento: a fare di più, a fare meglio, ad andare più a fondo. Una recensione-revisione, insomma. Col tempo, il metodo si è arricchito di riflessioni: sul paesaggio, sull'energia, sui cambiamenti climatici. Forse è tempo che tutto questo trovi una sistemazione organica, come quel "brevemente" esortava.
Grazie, professor Benevolo, grazie Maestro.

Sei argomenti per l'anno nuovo

Questi i principali temi di cui si è parlato all'Assemblea delle Città del Vino del 13 novembre scorso che si è tenuta a Valdobbiadene; un dibattito intenso, durante il quale è stato ribadito la necessità del rilancio del protagonismo dei Comuni che devono restare al centro delle politiche di sviluppo dei territori.

a cura di Alessandra Calzecchi Onesti

I piccoli Comuni e i loro territori sono ricchi di eccellenze enogastronomiche, molti di essi sono luoghi simbolo per la biodiversità, per le caratteristiche ambientali e per i loro paesaggi; sono luoghi nella maggioranza dei quali si esprime un'alta qualità dell'offerta enoturistica, arricchita dalla cultura locale e dal patrimonio artistico, monumentale e paesaggistico.
Sono Comuni (spesso Città del Vino) dove nonostante le difficoltà dei bilanci, la qualità dei servizi offerti ai cittadini è di buon livello; sono posti dove l'ambiente sociale è più ricco e capace di alimentarsi di tradizioni e storie condivise e dove il tessuto sociale regge meglio che nelle città e dove, in buona sostanza, si vive meglio.
Eppure le amministrazioni locali sono sempre in balìa di loro stesse, esautorate, sminuite nelle funzioni e minacciate da razionalizzazioni mosse da mal interpretate ragioni di opportunità di risparmi finanziari e di razionalizzazione delle risorse. Obiettivi necessari, ma non sempre perseguiti con i giusti strumenti, vedi – ad esempio – le forzate fusioni dei Comuni che, più o meno ciclicamente, vengono proposte in forma obbligatoria, mentre è auspicabile che fusioni e accorpamenti avvengano dal basso, condivisi dalle popolazioni e rispettino reali esigenze di miglioramento dei servizi.
Ai Comuni, piccoli o grandi, spetta la gestione di tanti aspetti della vita pubblica, sociale e produttiva, e non è attraverso la semplice sommatoria di territori che questi problemi possono essere risolti. Su oltre 8.000 comuni, infatti, quasi 1.100 hanno meno di 5.000 abitanti e su di essi si concentra l'attenzione. Di questi argomenti si è parlato all'Assemblea delle Città del Vino del 13 novembre scorso che si è tenuta a Valdobbiadene; un dibattito intenso, durante il quale è stato ribadito la necessità del rilancio del protagonismo dei Comuni che "devono restare al centro delle politiche di sviluppo dei territori rafforzandone la capacità di offrire servizi ai cittadini e alle imprese"; "la necessità di attuare risparmi e di semplificare la burocrazia – è stato detto – non devono essere alibi demagogici per ridurre l'autonomia del Comuni e la loro rappresentatività, la sperimentazione di nuovi modelli partecipativi è possibile proprio nelle aree considerate più deboli con l'innovazione e la ricerca". Il dibattito è stato sollecitato da sei macro argomenti presentati in Assemblea e che riproponiamo anche su queste pagine, affinché la riflessione possa estendersi a tutti i Sindaci delle Città del Vino. I temi non sono esaustivi delle tante problematiche che interessano i Comuni e il loro rapporto con l'Associazione, ma possono rappresentare una valida base per discutere.

1 La pianificazione urbana e rurale

Tra i temi portati all'attenzione dei sindaci un aspetto centrale del dibattito riguarda la pianificazione delle aree rurali e urbane. Tale pianificazione al momento è ancora materia dei Comuni, salvo l'approvazione della legge per imitare il consumo di suolo. La pianificazione urbana è un terreno fondamentale per promuovere localmente, con l'impegno dei Comuni e il coinvolgimento di associazioni e dei privati, uno sviluppo sostenibile del territorio che parta da una rilettura delle sue vocazioni autentiche e da uno "statuto dei luoghi". Proprio per accompagnare i sindaci verso un sviluppo sostenibile dei territori le Città del Vino hanno elaborato già da alcuni anni uno strumento prezioso come il Piano Regolatore delle Città del Vino, che disciplina e regola l'urbanizzazione e l'uso del suolo con i temi cari alla sostenibilità: gestione endogena delle risorse locali, conservazione della biodiversità, tutela del paesaggio, mobilità dolce, salute e qualità della vita dei cittadini, dinamiche economiche, occupazionali e sociali. Ma il PRG è anche uno strumento in continuo aggiornamento, che sta inglobando concetti ed esigenze nuove legate all'accessibilità per i disabili, ai cambiamenti climatici e all'urban food planning, la pianificazione economica del cibo al livello urbano, inteso come area vasta e non più come singolo Comune. Questo il nuovo scenario intorno mal quale Città del Vino si sta organizzando.

2 La fusioni dei piccoli Comuni

Altro tema è quello del paventato obbligo dell'accorpamento dei piccoli Comuni sotto i 5mila abitanti. Le fusioni "obbligatorie" non approfondiscono il nesso tra comunità, le tante identità e la qualità della vita e dell'ambiente. L'obbligo d'accorpamento sotto i 5mila abitanti rischia di creare confusione ed effetti collaterali, ad esempio, sul sistema delle denominazioni d'origine con riflessi negativi anche sull'enoturismo, la produzione, l'etichettatura, la promozione e la buona tenuta dei territori rurali. Un problema che vale per i territori "minori" ma che registrano punte di eccellenza agricola e vinicola. Un conto sono le funzioni amministrative, un altro la rappresentanza degli interessi e del valore che le amministrazioni locali hanno in dote per storia, tradizioni, patrimonio e usi. Ci possono essere ruoli, competenze (e risorse) che permettano ai Comuni di salvare le proprie identità, promuovendo strutture snelle di associazionismo e coordinamento per una maggiore omogeneità ed efficienza dei servizi pubblici o per politiche di area coerenti. Incentiviamo questa via, invece di sprecare denaro pubblico per finanziare fusioni che implicano la cancellazione dei Comuni.

3 Il ruolo delle reti e associazioni

Difendere le autonomie locali, come recita l'articolo 5 della Costituzione, non vuol dire fare da soli. Le reti territoriali in grado d'integrare le strategie di amministrazioni locali, imprese e società civile - e tra queste quelle sostenute dall'associazionismo di prodotto e identità - rappresentano un'importante risorsa organizzativa per politiche integrate sul corretto governo del territorio, sulla rigenerazione degli insediamenti urbani e la valorizzazione dei beni comuni.
Ma davanti al protrarsi del processo di riordino degli enti locali e di definizione di una strategia nazionale per le aree interne, gli stessi Comuni sembrano manifestare una certa "stanchezza" sui temi del "fare sistema" e del "mettersi in rete", che pure - soprattutto sulle filiere dell'agroalimentare e del turismo - potrebbero essere strumenti eccezionali per la realizzazione di strategie e politiche di sviluppo locale, sostenibili e di qualità.
La rete dei Comuni italiani costituisce un prezioso "serbatoio" di partecipazione democratica, volontariato civico, impegno per la propria comunità, per il sostegno allo sviluppo, la sostenibilità ambientale, la gestione e la tutela del territorio. Il lavoro spesso quasi volontario di migliaia di sindaci rappresenta - per il rapporto quotidiano e diretto tra i cittadini e gli amministratori che è pratica corrente nelle piccole comunità - un momento importante di democrazia, vitale in una fase storica che registra al contrario un pericoloso allontanamento tra cittadino e istituzioni.

La pianificazione urbana e rurale

Le fusioni dei piccoli Comuni

Il ruolo delle reti e associazioni

La cultura della vite e del vino

4

Il marketing territoriale

5

La ricerca e la formazione

6

Come dimostra in Sardegna l'esperienza del Comune di Urzulei (Nuoro), che ha deliberato una specifica tutela per la sua vite millenaria scoperta nel bosco, anche nella valorizzazione della cultura della vite e del vino e del patrimonio rurale e paesaggistico esistono grandi spazi di lavoro e interazione, anche sfruttando le reti "civiche" di promozione delle identità territoriali.
In questa veste assume nuovo rilievo l'azione di "rete" a livello europeo promossa dall'Associazione Iter Vitis (di cui l'Associazione Città del Vino fa parte, essendone stata l'ispiratrice) che può contribuire a dare ancora più valore a quei territori in cui l'antica cultura del vino presente e documentata ha creato luoghi unici e irripetibili, ma anche attraverso l'offerta integrata di servizi turistici, attività di comunicazione, progetti di ricerca e programmi di cooperazione transnazionale, nel nome dei percorsi della vite e del vino. Sul fonte privato, assume particolare significato la proposta di aprire la base associativa di Città del Vino a singoli cittadini, amanti del buon vivere, con l'obiettivo di coinvolgerli nelle sue finalità istituzionali e potenziare la partecipazione alle iniziative di turismo enogastronomico locali.

Specialità agroalimentari, feste e sagre, paesaggi, arte, monumenti e tradizioni, eccellenze d'ogni tipo: è difficile trovare una Città del Vino che, oltre al vino, non possa vantare almeno una o più di una di queste ricchezze. Ma per comunicarle e promuoverle è necessario il ruolo consapevole di amministratori, cittadini e imprese. Il marketing territoriale, salvo eccezioni, è invece purtroppo ancora poco efficace se non addirittura pressoché inesistente perché sganciato da una reale coscienza civica del patrimonio territoriale. Oggi la maggior parte delle pagine online dei Comuni (e delle aziende vinicole) offre una informazione estremamente disomogenea, carente, confusionaria, inesatta, frammentaria, poco aggiornata e spesso poco o nulla attraente dal punto di vista della grafica. Possono i Comuni ovviare alla scarsità di risorse accompagnando processi virtuosi (Strade del Vino, tecnologie innovative di informazione, etc.) attraverso la tassa di soggiorno o altre forme di fiscalità locale? Questi e altri gli interrogativi che saranno affrontati durante la Convention.

Infine, il tema delle relazioni con la ricerca e la formazione. Tradizione e formazione sono due pilastri per costruire, replicare e tramandare un patrimonio culturale che diventa anche risorsa economica. Il ruolo della formazione e della ricerca è di fondamentale importanza per costruire un tessuto sempre più ampio d'analisi, competenze, capacità innovative e mentalità imprenditoriali per rafforzare il valore economico, culturale e identitario delle produzioni locali. Dal punto di vista del territorio e dei Comuni è necessario un nuovo e più vitale rapporto con il mondo della ricerca e dell'università, a partire dagli atenei ove sono attivi corsi di laurea, master o altre iniziative in scienze gastronomiche, scienze turistiche, enogastronomia e turismo, o dalle esperienze formative di eccellenza come, ad esempio, la summer school sul paesaggio agrario di Reggio Emilia.
Molte sono le iniziative formative delle Università che dovrebbero avere un più diretto rapporto con il territorio di riferimento; in questo contesto, i Comuni Città del Vino devono sentirsi responsabili di incentivare questi rapporti, di ricercarli e consolidarli laddove siano già in grado di produrre risultati a favore dello sviluppo del territorio.

La cultura della vite e del vino | **Il marketing territoriale** | **La ricerca e la formazione**

Cinquant'anni di Doc in Italia

Un attestato di Città del Vino per riconoscere il ruolo dei Comuni protagonisti attivi del riconoscimento delle prime denominazioni di origine italiane

Il 2016 è stato l'anno in cui si è celebrato il cinquantesimo anniversario delle prime 10 Denominazioni di origine italiane (alcune delle quali sono nel poi divenute DOCG): Vernaccia di San Gimignano, Est Est Est di Montefiascone, Ischia, Frascati, Bianco di Pitigliano, Brunello di Montalcino, Barbaresco, Aprilia, Barolo e Vino Nobile di Montepulciano. Nel 2017 sono invece 14 le Denominazioni che possono festeggiare analogo traguardo (anche in questo caso alcune sono divenute DOCG): Carema, Elba, Gattinara, Colli Piacentini, Erbaluce di Caluso, Romagna Albana e Sangiovese, Asti, Franciacorta, Lugana, Cònero, Verdicchio di Matelica, Chianti e Chianti Classico.

A tanti anni di distanza è significativo ricordare l'importanza e la diffusione della certificazione dei vini, che è ancora oggi alla base della trasparenza e correttezza nelle transazioni commerciali nella filiera di settore, garanzia di sicurezza alimentare, fondamento della fiducia tra produttori e consumatori, strumento di salvaguardia dei territori e valorizzazione del paesaggio; tanto da essere ormai da tempo entrata a far parte del linguaggio comune - con la sua sigla DOC - ad esprimere e identificare ogni "pregio e qualità".

Sulla scia delle iniziative programmate dall'Associazione nazionale Città del Vino nel 2013, per ricordare i 50anni della legge di tutela delle Denominazioni di Origine dei Vini, vogliamo festeggiare anche nel 2017 questa ricorrenza consegnando un "attestato" ai Sindaci di tutti i Comuni (Città del Vino e non) interessati dalla produzione dei vini certificati cinquant'anni fa dalla denominazione di origine, per sottolineare il ruolo spesso determinante di promozione, sostegno e guida delle aziende nel procedimento di richiesta della Doc che proprio i Sindaci hanno svolto, divenendo - di fatto - i principali protagonisti della valorizzazione di vini e luoghi che hanno fatto la storia della nostra enologia.

Anche in questa occasione pensiamo che la ricorrenza rappresenti un prezioso momento di riflessione sul ruolo delle denominazioni di origine ieri, oggi e domani, oltre ad offrire l'occasione di festeggiare vini e territori che hanno fatto e stanno facendo grande il vino italiano nel mondo.

Il vino è cultura
Ora lo dice anche la legge

Giudizi positivi per il testo unico del vino che riunisce e semplifica le norme che interessano il settore vitivinicolo. In attesa dei regolamenti

di Paolo Corbini

Si chiama "Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino", ma tutti la conoscono come "Testo Unico del Vino". È la legge tanto attesa da tutta la filiera che è stata definitivamente approvata dal Parlamento a fine novembre 2016. È il frutto di un lavoro coordinato che ha riunito due proposte di legge che erano state presentate nel marzo e nell'agosto 2014; due anni di lavoro per confrontare il testo poi unificato con i soggetti interessati dal provvedimento: i produttori e i loro consorzi, le associazioni di categoria, gli enti e le istituzioni coinvolte nella filiera, la nostra Associazione che ha partecipato su invito alle audizioni presso le Commissioni Agricoltura di Camera e Senato, nonché agli incontri che si sono succeduti nei territori un po' in tutta Italia.
La legge è stata infine approvata all'unanimità, mettendo d'accordo maggioranza e opposizione. Un fatto non scontato e molto significativo; in tutto 90 articoli che riuniscono e semplificano norme per un settore che deve fare i conti con una oggettiva complessità e con le disposizioni europee che lo regolano.
La legge si pone, infatti, tra i suoi principali obiettivi, quello di ridurre il peso della burocrazia che tanto assilla le imprese vitivinicole anche in relazione, ad esempio, al sistema dei controlli – che non vanno certo disattesi ma meglio organizzati – dando alle imprese il modo di porre rimedio ad eventuali errori (introducendo il principio del ravvedimento operoso, Art. 84) quando questi siano il frutto non di un dolo.
Ma venendo agli aspetti che più da vicinato interessano l'Associazione Città del Vino, va sottolineata l'importanza dell'Art. 1 (ispirato anche dall'Associazione) che per la prima volta introduce un principio fondamentale: il vino e i territori viticoli sono patrimonio culturale.
Il concetto è estremamente importante perché consente di guardare ai territori del vino con una prospettiva diversa, non legata esclusivamente alle regole del mercato; infatti, esistono territori le cui produzioni enologiche non possono essere che di limitate quantità, talvolta prodotte in condizioni ambientali difficili, la cosiddetta "viticoltura eroica" delle piccole isole, delle zone di alta collina e di montagna, dove la resistenza di certe produzioni non è legata esclusivamente alla redditività del mercato, ma al mantenimento di una identità fatta di muri a secco, di sistemi di coltivazione e di pratiche enologiche antiche e di saperi che vanno salvaguardati al pari di monumenti o di opere d'arte.
Con questa premessa, dunque, la legge si pone all'avanguardia nel panorama europeo (e anche internazionale), ma da questo momento in poi sarà importante che anche i territori del vino, che l'Associazione rappresenta, possano essere messi nelle condizioni di poter condividere e sostenere questo principio, tenuto conto delle problematiche finanziarie che affliggono gli enti locali, in particolare i piccoli Comuni, nelle cui aree si producono le più importanti eccellenze enologiche d'Italia. Piccoli Comuni per grandi vini.
Le buone pratiche di gestione dello sviluppo locale, lo stop al consumo di suolo, la tutela dei terreni agricoli, la salvaguardia della biodiversità – che nella viticoltura italiana è strategica, data la presenza di numerose varietà di vitigni antichi e autoctoni – sono elementi indispensabili affinché il principio stabilito dall'Art. 1 sia rispettato appieno.
Il rispetto di questo principio comporta dei costi, degli investimenti; il paesaggio che oggi conosciamo delle nostre terre del vino, che rappresenta un elemento distintivo e di riconoscibilità del "made in Italy" anche enogastronomico, non si mantiene da sé, ma è il frutto di un'azione

Art. 1.
(Patrimonio culturale nazionale).

1. La Repubblica salvaguarda, per la loro specificità e il loro valore in termini di sostenibilità sociale, economica, ambientale e culturale, il vino, prodotto della vite, e i territori viticoli, quali parte del patrimonio ambientale, culturale, gastronomico e paesaggistico italiano, nonché frutto di un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni.

costante e possibilmente condivisa tra le imprese, chi opera e vive sul territorio, e gli enti locali. Pertanto è auspicabile che il Governo e i Ministeri competenti agiscano (ambiente, agricoltura, turismo...) con altrettanta coerenza a tutela di questo patrimonio culturale, oltre che produttivo e socio economico, rappresentato dalla viticoltura italiana, dando ai Comuni le risorse necessarie e gli strumenti adeguati per applicare buone pratiche di gestione del territorio, e inoltre sostenendo le imprese che si impegnano, ad esempio, nella cura del paesaggio.
Importante, intanto, è l'aver istituito, da parte del Ministero per le politiche agricole, il Registro nazionale dei paesaggi rurali, il cui Osservatorio ha consentito, tra i primi, l'inserimento dei Paesaggi delle Colline del Soave e delle Colline del Prosecco dell'area storica Conegliano-Valdobbiadene; quest'ultima si appresa, tra l'altro, ad ottenere il riconoscimento di patrimonio mondiale dell'umanità tutelato dall'Unesco proprio per il suo paesaggio vitato, così come già è stato fatto per l'area vitivinicola piemontese di Langhe, Roero e Monferrato. Sono azioni che completano e integrano il principio sostenuto dall'Art. 1 della legge.
L'Associazione Città del Vino ritiene inoltre importante anche l'aver meglio specificato, all'Art. 6, il "concetto" di vitigno autoctono; anche in questo caso l'approvazione del Testo Unico è l'occasione per invitare il Ministero per le politiche agricole a prestare sempre più attenzione a questo specifico aspetto della nostra viticoltura, sostenendo la ricerca scientifica che ha contribuito, nel corso degli ultimi anni, alla riscoperta di numerosi vitigni autoctoni che hanno poi rivelato straordinarie qualità organolettiche determinando il successo imprenditoriale e commerciale di molte aree vitivinicole. La ricerca scientifica è indispensabile per continuare in questa direzione.
Altro argomento che è stato posto all'attenzione della 9ª Commissione Agricoltura del Senato, nel corso dell'audizione di Città del Vino del 18 ottobre scorso, è stato quello relativo alla tenuta territoriale delle denominazioni di origine in merito ad alcuni

Art. 6.
(Vitigno autoctono italiano).

1. Per «vitigno autoctono italiano» o «vitigno italico» si intende il vitigno appartenente alla specie Vitis vinifera, di cui è dimostrata l'origine esclusiva in Italia e la cui presenza è rilevata in aree geografiche delimitate del territorio nazionale.
(...)

progetti di fusione di Comuni tra di loro. Il tema non riguarda espressamente il Testo Unico del Vino, ma crediamo che il Ministero per le politiche agricole debba chiarire quanto prima come ci si debba comportare in caso di accorpamenti di territori di Comuni per fusione e/o incorporazione, per evitare contenziosi che potrebbero aprirsi laddove si rivendichino ampliamenti produttivi e/o allargamenti territoriali delle denominazioni stesse; il tema riguarda anche la possibilità o meno di utilizzare in etichetta il nome di un Comune. Il problema nasce da una recente proposta di legge, poi accantonata, che avrebbe imposto ai Comuni sotto i 5.000 abitanti di fondersi. Al di la del fatto che l'Associazione ha espresso la propria contrarietà all'obbligo delle fusioni, ritenendo opportuno che ogni territorio debba decidere in base alle proprie specifiche esigenze ma senza imposizioni, in quanto i risparmi – comunque auspicabili – e il recupero dell'efficienza non si ottengono solo attraverso operazioni di semplici sommatorie, il tema può generare imbarazzi e confusione. Cosa potrebbe accadere, infatti, in Comuni come Barolo, Barbaresco, Scansano, Furore, Ravello e tanti altri piccoli centri che danno il loro nome a un vino Doc o Docg? Come dovremmo chiamare i vini più famosi d'Italia? Barolo di Barolo (739 abitanti) o della "frazione" di Barolo? Morellino di

Il Testo Unico del Vino in breve

Per “scaricare” la legge:
www.cittadelvino.it/articolo.php?id=MTYyNA==

Il nuovo Testo Unico del Vino racchiude in 90 articoli tutta la disciplina di riferimento per la produzione e la commercializzazione del vino che fino ad oggi faceva riferimento a circa 4mila pagine di leggi e provvedimenti. Un’operazione di semplificazione attesa da anni e che consente di tagliare la burocrazia, migliorare il sistema dei controlli, dare informazioni più trasparenti ai consumatori; un provvedimento importante per un settore che da solo vale oltre 14 miliardi di euro e con un export che supera i 5,5 miliardi. L’auspicio è che presto la legge sia accompagnata dai regolamenti attuativi che ne consentano una effettiva e proficua applicazione.

Il nuovo Testo Unico consente una semplificazione burocratica in ambiti che vanno dalla produzione alla commercializzazione del vino, dalla tutela delle denominazioni di origine e delle menzioni tradizionali fino al sistema dei controlli e alla disciplina sanzionatoria.

Il provvedimento affronta anche il tema dell’innovazione applicata alla tradizione: da un lato, infatti, apre – ad esempio all’introduzione in etichetta di sistemi di informazione al consumatore che sfruttino le nuove tecnologie contribuendo ad aumentare la trasparenza, e dall’altro garantisce una tutela anche delle tradizioni laddove si prevedono specifiche disposizioni per la salvaguardia dei vigneti eroici o storici promuovendo gli interventi di ripristino, recupero e salvaguardia di quei vigneti che si trovano in aree soggette a rischio dissesto idrogeologico e con particolare valenza paesaggistica.

Importanti semplificazioni sono previste sul fronte dei controlli e delle sanzioni. Le verifiche saranno raccordate tra le diverse autorità che operano nel sistema dei controlli (ad oggi sono almeno 20 i differenti soggetti, dalla forza pubblica alle Asl fino agli enti di certificazione, autorizzati ad effettuare i controlli) che dovranno condividere i risultati degli accertamenti evitando duplicazioni nelle visite in cantina. Tutti i controlli sulle imprese vitivinicole dovranno confluire nel Registro unico dei controlli (Ruci) a prescindere se siano o meno imprese agricole. Novità di rilievo anche nel sistema sanzionatorio con l’introduzione del principio del “ravvedimento operoso” che consentirà di sanare con multe ridotte le irregolarità solo formali evitando il rischio di incappare in ammende amministrative pesanti.

Scansano (4.500 persone) o della “località” Scansano? L’elenco potrebbe continuare...
L’agricoltura di qualità e le nostre migliori produzioni tipiche, oltre ai servizi connessi, come il turismo enogastronomico, registrano punte d’eccellenza proprio nella fascia dei territori cosiddetti “minori”, perciò è necessario rafforzare l’identità dei piccoli Comuni con misure ad hoc come la compartecipazione dei servizi, la gestione associata di risorse straordinarie per obiettivi e progetti comuni e altre misure analoghe. La fusione dei Comuni, quando non è scelta consapevolmente dalle comunità locali, rischia di far perdere importanza, diritti e servizi. Per questo occorre che la pubblica amministrazione sia in grado di rassicurare il mondo produttivo, e di dare risposte certe alle domande e alle sollecitazioni che potranno pervenire sul futuro delle Denominazioni di origine rispetto ai possibili cambiamenti in atto.
L’Associazione Città del Vino continuerà nella sua azione a difesa dei territori del vino, soprattutto dei piccoli territori e dei loro Comuni, e continuerà a sollecitare il Governo e le istituzioni affinché questo patrimonio, anche immateriale, non venga disperso. Anche il nuovo Testo Unico del Vino, grazie alla sua impostazione, potrà rivelarsi un efficace strumento a difesa dei territori del vino, purché sia affiancato da regolamenti attuativi e norme e indirizzi che abbiano come obiettivi generali la salvaguardia e la tutela di beni indivisibili e collettivi, alla base dei successi del vino italiano nel mondo e della nostra enogastronomia.

LE CITTA'
DEL
VINO

Enoturismo

Appunti per una proposta di legge

a cura di Iole Piscolla

Pubblichiamo un elenco di argomenti che rappresentano i potenziali contenuti di una proposta di legge quadro sull'enoturismo che abbia l'obiettivo di favorire ed incrementare il protagonismo dei territori e delle imprese in questo specifico settore.
Si tratta di alcune riflessioni, proposte, argomenti che crediamo possano essere utili ad attivare un impegno specifico del Parlamento in questa direzione, riflettendo anche sulla legge sulle strade del vino del 1996 che appare datata, e confidando anche nella possibilità di avere il supporto di adeguati finanziamenti. Il documento, dopo una premessa sul "fenomeno enoturismo" in Italia, con i suoi punti di forza ma anche le sue criticità, elenca una serie di argomenti a sostegno delle finalità e degli obiettivi che una legge sull'enoturismo dovrebbe soddisfare.

I numeri dell'enoturismo in Italia

L'Italia sta registrando il costante aumento della domanda di turismo enogastronomico; lo dimostra anche l'ultimo rapporto dell'Osservatorio sull'Enoturismo redatto dal Corso di Perfezionamento Universitario e Aggiornamento Culturale in "Wine Business" dell'Università degli studi di Salerno per conto dell'Associazione Città del Vino, che stima in oltre 2,5 miliardi di euro la spesa effettuata nel 2015 dai turisti del vino in Italia, condivisa tra cantine e territori, mentre per il 2016 si stima che sia stato superato il tetto di 14 milioni di visite enoturistiche.
Calcolando che la spesa media enoturistica (viaggio, vitto, alloggio, bottiglie acquistate in cantina, ecc.) è stimata a circa 190 euro (Città del Vino, IX Rapporto, 2011), il fatturato emerso dalla ricerca a campione si aggira intorno a 2,1 miliardi di euro nel 2014 e a 2,6 miliardi nel 2015. Considerando i valori generali di stima, è ragionevole affermare che il valore globale dell'enoturismo in Italia si confermi sui 2,5 miliardi di euro. Altri dati interessanti emersi dall'ultimo rapporto: il 26% circa delle cantine intervistate produce anche altri prodotti agricoli, mentre il 45% circa eroga anche servizi di accoglienza (ristorazione, pernottamento, etc.) e, in particolare, il 31% circa produce anche energia.

Criticità dell'accoglienza enoturistica

Non manca qualche ombra tra le aziende ma anche nell'offerta di servizi dalle pubbliche amministrazioni. Nelle aziende vitivinicole, per esempio, le "barriere architettoniche" sono ancora presenti: impediscono ai disabili l'accesso ai servizi igienici nel 38% circa dei casi, o l'accesso alla sala ristorante nel 70% circa dei casi; le cucine attrezzate per rispondere ad allergie e intolleranze alimentari sono solo il 25% dei casi.
Tra le criticità per i servizi erogati dai Comuni a sostegno dell'offerta enoturistica, il 51,5% degli intervistati dà un voto almeno pari a 6 (la sufficienza), ma il 48,5% giudica tali servizi insufficienti.
In generale, le aziende vitivinicole non sono ancora ben organizzate per la ricezione enoturistica, sicuramente in termini di servizi, ma anche in termini informativi: tuttavia, si avverte una diffusa percezione di ampi margini di sviluppo per l'enoturismo,

dato che molti intervistati si stanno organizzando con servizi di ristorazione e pernottamento, considerata la domanda di mercato. La situazione richiede almeno due direzioni di marcia: sul fronte pubblico e su quello privato. Da una parte va sviluppato un maggior dialogo tra Comuni e operatori con indagini di customer satisfaction e altri strumenti di raccolta di richieste, segnalazioni e suggerimenti; dall'altra serve più cultura d'impresa nella progettazione, organizzazione ed erogazione dell'offerta enoturistica, a cominciare da corsi di formazione per gli imprenditori, i manager e gli addetti. Oltre il 30% del campione, infatti, ammette di non aver usufruito di un corso di formazione.
Proprio la formazione appare un aspetto strategico per la qualità dell'accoglienza enoturistica: non basta fare buon vino, ma occorre saper accogliere i turisti, offrire servizi sempre più aggiornati ed efficienti, costruire una rete di relazioni tra i diversi soggetti pubblici e privati dei territori perché la qualità dell'offerta sia basata su idee e progetti condivisi. Molte cantine l'hanno capito e si stanno attrezzando, investendo adeguate risorse.

Tassa di soggiorno, non un balzello ma una opportunità

Lo stop all'imposta di soggiorno prevista dalla manovra finanziaria 2016 (articolo 1 comma 26 della Legge di Stabilità) ha sospeso fino al 31 dicembre 2016, il potere dei Comuni di deliberare aumenti di tributi. Ciò vuol dire che i Comuni capoluogo di Provincia, le Unioni di Comuni nonché i Comuni inclusi negli elenchi regionali delle località turistiche o città d'arte si sono trovata momentaneamente impedita la possibilità di introdurla con effetto nel 2016, ovvero applicando per la prima volta il tributo, così come momentaneamente impedita la possibilità di apportare incrementi alle aliquote già in vigore nel 2015. Questo ha rappresentato una evidente disparità tra i diversi territori con un evidente deficit di risorse che potrebbero invece essere utilizzate per investimenti destinati a migliorare a qualità dell'offerta turistica.

Finalità e obiettivi di una legge quadro sull'Enoturismo

La legge dovrà essere in sintonia con le finalità del Testo Unico del Vino e con gli obiettivi delle politiche dei Piani di Sviluppo Rurale regionali, al fine di valorizzare, attraverso la qualificazione dell'accoglienza nell'ambito di un'offerta turistica di tipo integrato, le aree ad alta vocazione vitivinicola, promuovere e disciplinare l'enoturismo quale forma di turismo dotata di specifica identità.
Il legislatore dovrà far emergere presso istituzioni, operatori professionali e comunità sociali la consapevolezza che il turismo del vino è:

- una forma di turismo idonea per il territorio italiano, perchè realizza un fecondo connubio tra agroalimentare, territorio e cultura, tre assi strategici per la competitività italiana a livello internazionale;
- una forma di turismo aggregativa, che fonda la propria attrattività e, se ben congegnata, la propria competitività sull'integrazione delle risorse turistiche a livello territoriale e sull'aggregazione sistemica di luoghi, società, enti e imprese, potendo realizzarsi soltanto in presenza di forme di associazionismo e di governance integrata;
- una forma di turismo con una propria specifica identità, che necessita di precise competenze di natura strategica e operativa, proprio perché orientata all'ideazione, realizzazione, gestione e promozione di percorsi enoturistici integrati: vino, prodotti tipici, paesaggio, ambiente, tradizioni, arte e cultura.

Enoturismo e strade del vino, qualcosa di rivedere

A regolamentare le Strade del Vino ha provveduto la Legge n. 268 del 27 luglio 1999, a cui hanno successivamente fatto riferimento le Regioni che, dal 2000 ad oggi, si sono dotate di leggi e regolamenti attuativi per l'istituzione di strade del vino e dei sapori, strade dell'olio, itinerari enogastronomici.
Si tratta di un quadro normativo che dipinge in maniera complessa il fenomeno e che ha dato vita all'istituzione di 160 Strade in Italia, con una tendenza verso un'ulteriore

crescita. Appaiono oggettivamente troppe.
La legge quadro sull'enoturismo deve condividere con la legge n. 268 sulle Strade del Vino:
• la valorizzazione dei territori a vocazione vinicola;
• la facile fruizione dei territori a vocazione vinicola sotto l'aspetto turistico auspicando l'installazione di segnaletica comune ed omogenea;
• l'adozione di standard minimi di qualità per ogni soggetto dedito ad attività enoturistica, attraverso la definizione di un sistema di certificazione condiviso.

Il ruolo delle Associazioni di Identità e la certificazione

Una legge che inquadri il fenomeno del turismo del vino al pari dell'agriturismo, non può prescindere dal riconoscimento del ruolo di chi ha promosso e svolto sul territorio nazionale attività e progetti collaborando con Enti territoriali e con le imprese che realizzano attività di degustazione, visita in cantina e in vigneto, nonché attività ludiche e ricreative legate alla cultura del vino ed alla formazione per l'accoglienza.
Le due Associazioni che hanno svolto a carattere nazionale e in forma aggregante queste finalità sono l'Associazione Nazionale Città del Vino (promotrice, tra l'altro, dell'Itinerario Culturale Europeo "Iter Vitis, les chemins de la vigne") e il Movimento del Turismo del Vino, attraverso le quali è possibile da una parte implementare le funzioni di certificazione della qualità dell'accoglienza e dei servizi ad essa connessi presso le Cantine, dall'altra favorire il suo radicamento nelle politiche di sviluppo delle Amministrazioni comunali.

La formazione degli operatori e la qualità dell'offerta

La certificazione della qualità dell'accoglienza include processi di formazione di medio e lungo periodo; formazione di base e formazione specialistica e di benchmarking a sostegno dell'innovazione dell'offerta, dedicata alle Cantine ed operatori del turismo enogastronomico.
La formazione, volta a implementare la capacità del territorio di rispondere al meglio alle esigenze del turista del vino, organizzandone o migliorandone il servizio, include ed integra il marketing, la comunicazione del vino, la commercializzazione dei prodotti legati al vino, l'accoglienza in azienda, quali componenti ed aspetti dell'enoturismo come forma di turismo dotata di specifica identità.

Il valore aggiunto: enoturismo come patrimonio territoriale

Per enoturismo s'intendono le diverse attività di conoscenza del mondo del vino, nel suo luogo di produzione, in quanto patrimonio culturale del Paese, e dell'insieme delle risorse integrate caratterizzanti l'offerta sul piano dell'immagine e della promozione turistica.
Il settore enoturistico nazionale rappresenta una risorsa economica fondamentale per lo sviluppo dei territori ed un efficace strumento per la tutela dell'ambiente.
La pianificazione del territorio agricolo vitato coniuga il valore estetico in valore economico tangibile in quanto l'enoturismo determina una forte attrattività e richiamo.
Il turismo del vino, quindi, ha tra i suoi obiettivi la diffusione della conoscenza delle attività e dei prodotti delle cantine ma anche di proporre un modello di offerta capace di creare sviluppo economico e fare impresa nel rispetto di valori quali tutela del paesaggio, delle tradizioni, salvaguardia ambientale e dell'agricoltura di qualità.
L'enoturismo è strumento utile a promuove la cultura del vino attraverso visite nei luoghi di coltivazione della vite e di produzione enologica, la degustazione e la commercializzazione delle produzioni locali, le iniziative a carattere didattico e ricreativo delle cantine. Esso traina e sostiene, in maniera congruente con l'azione delle Strade del Vino e dei Sapori, l'incremento dei flussi turistici nei luoghi di produzione a forte vocazione vitivinicola.
L'enoturismo qualifica, attraverso la certificazione dell'accoglienza e gli standard qualitativi, i servizi turistici delle Cantine e l'azione dei Comuni e contribuisce a valorizzare la "brand reputation" dei territori del vino,

con positive ricadute in termini di sviluppo e occupazione.

Aggregazione e integrazione delle risorse turistiche

Altro obiettivo della legge, incentivare l'aggregazione tra i soggetti coinvolti nella filiera enoturistica (enti territoriali, cantine, ristoratori, albergatori, produttori tipici, enti culturali, ecc.) che agiscono in aree omogenee, e riconoscimento dei Comuni (in forma singola e/o associata) quali soggetti primari per la progettazione dei distretti dell'enoturismo e della loro gestione, coinvolgendo le cantine, gli operatori turistici e gli altri soggetti del territorio, anche con l'istituzione di "consulte del vino".

Accoglienza in cantina

Sotto il profilo imprenditoriale, le aziende autorizzate a svolgere attività di turismo del vino devono rispondere a requisiti di certificazione e svolgere attività di accoglienza secondo parametri qualitativi specificatamente individuati che escludono in tal senso le Aziende impegnate nella sola attività di imbottigliamento.

Commercializzazione in cantina

Sulla scorta della Legge sull'Agriturismo e alla stregua della stessa, deve essere ampliata la possibilità di commercializzare prodotti identificativi del brand aziendale, ovvero oggetti riportanti il marchio della cantina, nonché prodotti legati al mondo del vino ed alle attività di degustazione. È inclusa la possibilità di commercializzare prodotti dell'artigianato locale, al fine di facilitare la diffusione e la conoscenza al turista della cultura, dei mestieri e delle tradizioni locali.

Cartellonistica stradale esentasse per la cantina destinazione turistica

Una cantina autorizzata a fare enoturismo e dotata della certificazione di qualità dell'accoglienza, diventa a tutti gli effetti un luogo di destinazione turistica e pertanto deve usufruisce di appositi cartelli identificativi nelle direzioni di accesso. Tali cartelli, pur identificativi, si dovrebbero intendere esenti da tassazioni.
I cartelli che individuano ed indicano luoghi museali, di esposizione e collezioni di oggetti afferenti la tradizione del vino e la cultura locale, di proprietà privata, possono essere

ugualmente apposti in misura pari o superiore a quella delle cantine, in forma anch'essa esente da qualsivoglia tassazione.

Arredo urbano

Le risorse finanziarie pubbliche, regionali e statali, destinate a sviluppare l'enoturismo sul territorio possono essere impiegate anche nella realizzazione di arredo urbano finalizzato a qualificare l'accoglienza. Stessa destinazione è ipotizzabile anche per i fondi derivanti dalla tassa di soggiorno, visto che l'arredo urbano è elemento di qualità dell'accoglienza.

Istituzione di un Osservatorio permanente del Turismo del Vino nazionale e regionale

La legge dovrà prevedere l'istituzione di un Osservatorio del Turismo del Vino per effettuare rilevazioni sistematiche delle caratteristiche del fenomeno enoturistico in Italia.

L'Osservatorio, attualmente già promosso dall'Associazione Città del Vino e organizzato in un monitoraggio di carattere nazionale, può articolarsi in Osservatori di carattere regionale attraverso la collaborazione dei Comuni e delle imprese. Ciò può consentire:

- il controllo del livello medio dei servizi offerti dagli operatori del settore agli enoturisti, sul territorio comunale;
- una più precisa individuazione dei settori in cui investire per migliorare i servizi offerti all'enoturista;
- una valutazione dell'interazione tra gli operatori del settore, l'Amministrazione comunale e gli altri soggetti pubblici coinvolti in politiche di promozione dell'enoturismo;
- una migliore valutazione dell'impatto economico che l'enoturista ha sulle aziende del territorio;
- un puntuale monitoraggio dei risultati delle azioni di coordinamento tra le politiche di promozione e di valorizzazione a livello locale, provinciale e regionale.

Un Piano Strategico Nazionale di promozione dell'enoturismo

Sulla scorta dei dati così recuperati attraverso le indagini dell'Osservatorio del Turismo del Vino, si potrà redigere su base pluriennale un Piano Strategico Nazionale di promozione del Turismo del Vino che tenga conto delle competenze maturate in questo campo, anche in relazione alla presenza nella scuola e nell'Università di appositi profili formativi nell'ambito dei servizi turistici e in particolare del turismo enogastronomico

Un portale sull'enoturismo

A sostegno del Piano Strategico Nazionale si individua un portale internet stabile, aggiornato ed efficace in termini di brand reputation, che rappresenti il principale veicolo di comunicazione e promozione del turismo del vino i Italia (itinerari, eventi, promozioni, prenotazioni, ecc.).

la Selezione del Sindaco

Missione in Corea

di Paolo Benvenuti • Direttore Associazione Città del Vino

Positiva esperienza per Città del Vino che per la prima volta ha partecipato con uno stand all'International Wine&Spirit Fair di Daejeon, Corea del Sud Presentate dodici aziende italiane protagoniste con medaglie d'oro e d'argento al concorso enologico "La Selezione del Sindaco" 2016

Incontri con operatori, presentazione dei vini e dei territori italiani, partecipazione all'Asian Wine Trophy. Il pubblico soprattutto giovane interessato all'italian style enogastronomico

Daejeon, con più di un milione e mezzo di residenti, è la quinta città della Corea del Sud per numero di abitanti; prestigiosa sede universitaria, ospita un importante Politecnico noto a livello internazionale e frequentato anche da studenti italiani; è stata sede di un Expo nel 1993. È proprio nel quartiere fieristico, dominato da grattacieli con la scritta "smart city", dove abbiamo alloggiato (io e Enzo Giorgi, Ambasciatore delle città del vino e coordinatore dell'associazione in Liguria) e dove si sono svolte – dal 28 al 30 ottobre 2016 – le attività previste dell'Asia Wine Trophy, il concorso enologico internazionale con oltre 4.100 campioni di vino provenienti da 25 paesi del mondo. Durante la manifestazione Città del Vino ha partecipato ai Master Class (incontri specifici per i sommelier coreani e gli importatori) e all'International Wine&Spirit Fair, dove l'Associazione ha allestito uno spazio espositivo e di degustazione in rappresentanza di dodici cantine italiane che hanno aderito all'iniziativa e protagoniste – con medaglie d'oro e d'argento – dell'ultima edizione de "La Selezione del Sindaco", il concorso enologico delle Città del Vino che si è svolto a fine maggio 2016 a L'Aquila. Le Città del Vino erano l'ospite d'onore della manifestazione, ed è per questo che la nostra presenza è stata ricordata da Kwon Sun-taik, Sindaco di Daejeon, nel suo discorso di benvenuto ai membri delle commissioni del concorso enologico, nel corso della presentazione dell'evento; non solo, ma abbiamo sottoscritto due protocolli d'intesa con DIME, la società pubblica che organizza le due manifestazioni, e con The Scent, la rivista on line più rinomata della Corea del Sud sul food and beverage, il cui direttore editoriale è stato tra i promotori del coinvolgimento di Città del Vino, insieme a Nan-Young Baek, la giornalista coreana, nonché sommelier e interprete di italiano, che è stata protagonista di una delle Commissioni del concorso enologico La Selezione del Sindaco. Obiettivo dei protocolli, facilitare la partecipazione delle aziende vitivinicola italiane ad alcuni tra i più importanti appuntamenti fieristici internazionali che si svolgono

La firma dell'intesa tra l'Associazione e la Municipalità di Yeongcheon, divenuta la prima Città del Vino extraeuropea

in Oriente.
Le firme di questi due protocolli d'intesa hanno preceduto, temporalmente, la sottoscrizione di quello altrettanto importante con la Città di Yeongcheon, uno dei pochi territori di questo Paese dove si produce vino (da ibridi), per sviluppare nuovi rapporti e collaborazione per far conoscere al pubblico coreano la cultura del vino italiana e per favorire l'incoming in Italia di enoturisti coreani.
Abbiamo fatto un bel lavoro, preparandolo con accuratezza: le due Master Class, guidate da Enzo Giorgi che ha presentato le aziende italiane che ci hanno accompagnato, i loro vini, i principali vitigni e la geografia enologica delle aree di produzione, sono state un vero successo per interesse e numero di presenze, mentre il nostro stand è stato meta di centinaia visite.
La presenza di Nan-Young Baek, grazie alla sua conoscenza dell'Italia e dei vini del Belpaese, ha consentito di presentare al meglio, al pubblico coreano, le aziende e i vini presenti.
Apprezzamento e interesse è stato manifestato anche da alcuni importatori per i vini delle aziende italiane che hanno avuto fiducia in noi e che hanno rappresentato al meglio le nostre produzioni vitivinicole.

Alcune impressioni e considerazioni in margine a questa interessante esperienza di viaggio e non solo. La Corea del Sud è un Paese in forte crescita: cantieri edilizi diffusi, trasporti efficienti, investimenti in cultura e ricerca, disoccupazione bassa, natalità infantile elevata, servizi agli anziani buoni. Moltissimi i giovani che hanno affollato la fiera di Daejeon, caratterizzando l'ambiente di una gran voglia di "meticciato", di incontro di stili di vita, di curiosità crescente verso l'Europa e, in particolare, per il vino e il cibo italiani; ci sono ampi spazi di mercato in questo Paese proprio per la nostra enogastronomia e i prodotti del made in Italy in generale. Qui

sta crescendo il consumo e la cultura del vino italiano e l'Italia è il terzo paese per export dopo Cile e Francia. È sicuramente una destinazione da presidiare di più attraverso l'export e attraverso una più distinta presenza di brand italiani. Altrimenti si accentuerà il rischio che altri utilizzino, a danno delle aziende italiane, questo loro entusiasmo e voglia di conoscere lo stie di vita italiano, diffondendo ancor di più il fenomeno dell'italian sounding: anche qui caffè, cappuccino, pizza, sono parole molto diffuse ma i relativi prodotti sono spesso commercializzati da imprese che di italiano hanno appena la scritta in etichetta o sulle insegne.

C'è spazio anche per le piccole aziende vitivinicole, magari facendo massa critica per tipologie di vini ed organizzando l'export in forma associata. Questa esperienza indica all'Associazione Città del Vino una nuova opportunità, da trasmettere ai nostri territori, per compiere insieme un salto di qualità, proiettando il nostro ruolo all'internazionalità e ai servizi collegati, sull'esempio di quanto abbiamo fatto per realizzare questa "missione" in Corea, promuovendo i vini de La Selezione del Sindaco. Dobbiamo attrezzarci sempre di più per percorrere questa strada che ha ampio margine di crescita.

Occorre anche una maggiore attenzione nei rapporti di reciprocità, di scambio culturale con i Paesi dell'Oriente, con uno sguardo anche alla Cina, come ha dimostrato l'interessante incontro tra la delegazione del Comune di Penglai e Città del Vino che si è svolto a San Gimignano il 24 ottobre scorso. La promozione e la valorizzazione dei prodotti rappresentano attività che sono poi un modo per attrarre consumatori e turisti più informati e consapevoli nelle terre del vino italiane. Si avverte, però, la mancanza di una strategia corale del nostro Paese, mentre si sovrappongono iniziative di Enti vari e Regioni.

Intanto Città del Vino continua a mantenere rapporti istituzionali con la Corea; il sindaco della città di Yeongcheon, Kim Young-suk, ha manifestato interesse ad entrare a far parte dell'Associazione Città del Vino, in qualità di socio straordinario, per sviluppare un programma di attività di natura culturale (visite, scambi, partecipazione ad iniziative, ecc.) e anche tecnico-scientifica, ad esempio sulla ricerca sui vitigni e gli ibridi di nuova generazione, adatti a tutte le esigenze climatiche, facilitando il rapporto tra Università, Istituti enologici italiani, e aziende vivaistiche di San Giorgio della Richinvelda (Città del Vino in provincia di Pordenone), la più grande realtà europea del vivaismo viticolo. L'Associazione Città del Vino si sta muovendo e già è in programma l'organizzazione della presenza delle aziende de La Selezione del Sindaco alla prossima Fiera di Daejeon che si svolgerà tra la fine di agosto e gli inizi di settembre 2017. Della presenza di Città del Vino alla Fiera di Daejeon hanno parlato molti organi di informazione coreani, giornali e siti web.

Le aziende vitivinicole italiane presentate da Città del Vino

Ricordiamo le Aziende presenti con Città del Vino alla Wine & Spirit Fair di Daejeon. Dalla Calabria: **Casa Vinicola Criserà** di Reggio Calabria (Armacia IGT Costa Viola Rosso 2015); Az. Agr. **Baccellieri** di Bianco RC (Mantonico IGT passito 2009 e Siccagno vino da tavola 2015). Dal Molise, Az. Agr. **Borgo di Colloredo** di Campomarino CB (Gironia Biferno Rosso Riserva Doc 2009 e Gironia Biferno Bianco Doc 2015). Dal Veneto: Az. Agr. **Corteforte** di Fumane VR (Amarone della Valpolicella Classico DOCG Terre di San Zeno 2010, Amarone della Valpolicella Classico DOCG Riserva 2008, Valpolicella Ripasso Classico Superiore Podere Bertarole 2013); Az. Agr. **Corte Canella** di Cellore d'Illasi VR (Amarone della Valpolicella DOCG 2011); **Zardetto Spumanti** di Conegliano TV (Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore DOCG Molin Extra Dry 2015); dal Piemonte, **Cascina Palazzo Rosso** di San Martino CN (Barbera d'Alba 2014 e Barolo Docg 2011); dalla Lombardia **Cantina Sociale di Quistello** MN (80 Vendemmie IGP Rosso Frizzante 2015); dalla Liguria **La Baia del Sole Cantiene Federici** di Ortonovo SP (Colli di Luni Vermentino DOC Oro d'Isèe 2015); dalla Toscana, **Torraccia di Presura** di Greve in Chianti FI (Colli della Toscana Centrale IGT Rosso Arcante 2012 e Colli della Toscana Centrale IGT Rosso Lucciolaio 2012); dal Friuli Venezia Giulia, Az. Agr. **Roberto Scubla** di Ipplis di Premariacco UD (Rosso Scuro DOC 2013 e Bianco Pomèdes DOC 2014); dall'Abruzzo, Az. Agr. **Vigna di More** di Tione degli Abruzzi AQ (Lamata Rosso IGT Terre Aquilane 2014 e Bianco Vigna di More IGT 2014).

Il seminario durante il quale Enzo Giorgi, del Consiglio Nazionale delle Città del Vino, ha presentato le dodici aziende de La Selezione del Sindaco presenti alla fiera coreana con i loro vini.

la Selezione del Sindaco 2017

L'Associazione Nazionale Città del Vino
invita le Aziende vitivinicole a partecipare al

XVI Concorso Enologico Internazionale
"La Selezione del Sindaco"

Casa del Gusto
Comune di Tramonti
Costa d'Amalfi
25-28 Maggio 2017

Per informazioni e iscrizioni:
www.cittadelvino.it - info@cittadelvino.com

Il vino del Sindaco si beve alla Casa del Gusto

A Tramonti in Costiera Amalfitana la nuova struttura ospiterà dal 25 al 28 maggio la XVI edizione de "La Selezione del Sindaco"

Al via la sedicesima edizione del Concorso enologico internazionale delle Città del Vino "La Selezione del Sindaco" che si svolgerà alla Casa del Gusto di Tramonti, in Frazione Polvica, (Salerno) in Costiera Amalfitana dal 25 al 28 maggio.
Il Concorso, patrocinato da Recevin (Rete europea delle Città del Vino), vede ancora la collaborazione con il Forum degli Spumanti di Valdobbiadene e Bio DiVino, rassegna dedicata ai vini biologici a cura di Città del Bio. Come sempre, il concorso è ufficialmente autorizzato dal Ministero per le Politiche agricole e ha il supporto scientifico dell'OIV, l'Organizzazione internazionale della vite e del vino. Confermata anche la collaborazione con il Movimento Turismo del Vino per la promozione del concorso presso le cantine associate.
"Lo spirito del Concorso resta quello degli esordi – afferma Floriano Zambon, presidente delle Città del Vino – cioè quello di ribadire il valore del territorio nel rapporto con il vino; per questo continuiamo a premiare, insieme alle Aziende, anche i loro Comuni. Sindaci e produttori sono idealmente uniti nella promozione dei vini ma anche dei loro territori, delle tradizioni e delle loro originali interpretazioni enologiche".
Altro obiettivo, quello di essere sempre più uno strumento di internazionalizzazione per le Aziende. "Soprattutto per le piccole imprese – afferma Paolo Benvenuti, direttore delle Città del Vino – che attraverso il Concorso possono far conoscere i loro vini in mercati in forte espansione, come abbiamo fatto partecipando, a fine ottobre 2016, alla International Wine&Spirits Fair di Daejeon in Corea del Sud, che quest'anno si svolgerà dal 1 a 3 settembre 2017."

XVI edizione del Concorso enologico internazionale delle Città del Vino patrocinato da Recevin, Forum degli Spumanti e Bio DiVino e autorizzato dal Ministero per le Politiche agricole. Confermata la collaborazione con il Movimento Turismo del Vino per la promozione del concorso presso le cantine associate. Obiettivo: offrire alle aziende più occasioni di contatti internazionali

Le Aziende che intendono partecipare possono aderire seguendo la procedura di iscrizione on-line su www.cittadelvino.it e successivamente inviando i campioni dei vini che devono pervenire entro il 23 maggio 2017 alla sede del concorso (Casa del Gusto in Frazione Polvica – 84010 Tramonti, SA) preferibilmente a partire dal giorno 2 maggio: il costo di iscrizione è di € 80,00+IVA (22%) a campione.
Il pagamento va effettuato a CI.VIN srl società di servizi dell'Associazione Nazionale Città del Vino, IBAN IT33W 0885140100000032086 Banca Cras Agenzia 1 di Siena – SWIFT ICRAITRROLO.
Importante! L'iscrizione al Concorso vincola l'Azienda al pagamento del corrispettivo e all'invio dei campioni nei termini previsti. Non sono ammessi rimborsi in caso di non invio o di ritardato invio dei campioni rispetto alla data di consegna prevista.
Le Aziende partecipanti faranno pervenire presso la sede del Concorso n. 6 bottiglie della stessa tipologia di vino (6 bottiglie corrispondono ad un campione di vino), di capacità di litri 0,75 o 0,50. In alternativa, solo per i vini da dessert, n. 12 bottiglie della capacità di litri 0,375. Possibilmente, per metà le bottiglie inviate dovranno essere complete di etichetta e per l'altra metà nude (senza etichetta), tutte riunite in un unico imballaggio.
La valutazione dei campioni verrà effettuata dal 25 al 28 maggio da apposite commissioni internazionali (italiani e stranieri) composte da enologi, enotecnici, assaggiatori, sommeliers e giornalisti del settore enogastronomico con la supervisione di un ispettore dell'O.I.V.; ciascuna commissione si compone, in principio, di almeno sette giudici.

La Casa del Gusto in località Polvica a Tramonti, sull'entroterra della Costiera Amalfitana (foto di Massimiliano Rella)

Nel "santuario" dei sapori della Costiera

La Casa del Gusto è la seconda più grande opera pubblica realizzata in Costiera negli ultimi anni, dopo l'Auditorium di Ravello. Costato 3 milioni e mezzo di euro, può essere considerato un "santuario" dove si custodiscono, insieme ai prodotti tipici del territorio, anche i saperi e le tradizioni che li generano. La struttura è gestita dalla Comunità Montana dei Monti Lattari.
La Costa d'Amalfi è un territorio ricco di risorse gastronomiche, di prodotti tipici e di grandi vini a denominazione; un giacimento di arte e cultura dalle antiche origini sia marinare, sia contadine. Una duplice immagine che vede i suoi abitanti idealmente con un piede in barca ed uno in vigna.
La Casa del Gusto, che ospiterà le sessioni di degustazione delle Commissioni internazionali del Concorso enologico La Selezione del Sindaco, nasce quindi anche come strumento di promozione delle tipicità locali: dal limone sfusato famoso per dare origine ad una delle bevande più note, il liquoroso limoncello, alla colatura di alici, prezioso condimento; dai prodotti caseari (mozzarelle, provole e caciotte) ai pomodorini detti del piennolo (o spunzillo) ottimi crudi spalmati sul pane accompagnati da olio Dop extra vergine di oliva Colline Salernitane; dalla castagna di Scala e Tramonti alla pasta fatta a mano e alla famosa pizza di Tramonti, luogo dal quale si sono mosse generazioni di pizzaioli in tutta Italia e nel mondo. Infine il vino, il Costa d'Amalfi Doc con le sottozone Furore, Ravello e Tramonti. Qui le vigne sono arrampicate tra i terrazzamenti larghi non più di 5 metri e che seguono l'andamento della roccia. Si coltivano vitigni dai nomi antichi: Fenile, Tronto di Furore, Repella, Ginestra, Tintore di Tramonti. Uve che raccontano la storia di questo territorio e dei suoi instancabili vignaioli.
INFO: www.lacasadelgusto.net - info@lacasadelgusto.net

Le Commissioni internazionali valuteranno i campioni in base al regolamento dell'O.I.V. che prevede, tra l'altro, il ricorso alla scheda organolettica in base al metodo "Union Internationale des Oenologues"; le valutazioni saranno espresse autonomamente da ogni componente e il punteggio finale sarà ottenuto in base alla media aritmetica delle singole valutazioni, previa eliminazione di quella più alta e quella più bassa.
In base al punteggio ottenuto e a quanto determinato dal regolamento O.I.V. saranno premiati ex-aequo, rispettando i limiti fissati dall'O.I.V. tutti i vini di ogni categoria con le seguenti distinzioni generali:

- Gran Medaglia d'Oro (punteggio oltre 92/100)
- Medaglia d'Oro (punteggio oltre 87/100)
- Medaglia d'Argento (punteggio oltre 82/100)
- Medaglia di Bronzo (punteggio minimo 80).

La cerimonia di premiazione, con consegna dei Diplomi ai Comuni e alle Aziende vincitrici, sarà effettuata a Roma entro la prima decade di luglio 2017 nella Sala della Protomoteca in Campidoglio.
Sono previsti specifici riconoscimenti per gli spumanti (Gran Prix Forum degli Spumanti Metodo Classico e Grand Prix Forum Degli Spumanti Metodo Chamat) e per i vini biologici, nonché per le Aziende cooperative (Cooperativa con il miglior vino classificato, con il maggior numero di premi derivanti da distinzioni conseguite, con il miglio vino da vitigno autoctono e al miglior vino biologico premiato).
Come sempre, sono previste per le Aziende premiate servizi accessori di comunicazione e promozione, la stampa di bollini autoadesivi certificanti il premio conseguito (Gran Medaglia d'Oro, Medaglia d'Oro e Medaglia d'Argento), e assistenza tecnica e supporto organizzativo per la presentazione dei vini vincitori in occasione di manifestazioni di promozione vitivinicola a carattere internazionale, nazionale e locale. Tra queste si ricorda ancora l'opportunità di partecipare alla International Wine&Spirits Fair di Daejeon in Corea del Sud (dopo la positiva prima esperienza dello scorso anno), che si svolgerà dal 1 a 3 settembre 2017.

L'enologo Roberto Bruchi nuovo Responsabile Tecnico del concorso

L'enologo Roberto Bruchi è il nuovo responsabile tecnico del concorso "La Selezione del Sindaco". Succede a Marcello Di Martino che ha ricoperto questo incarico fin dalla prima edizione che si svolse a Siena nel 2001. Bruchi, è un enologo toscano che da quasi trent'anni lavora nel mondo del vino. Consulente negli anni di molte cantine, dal 1985 svolge attività di tecnico esperto degustatore. Dal 1990 è stato membro delle commissioni di degustazione delle Camere di Commercio di Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Prato e Siena, e dal 1985 è consulente tecnico di ufficio presso il Tribunale di Siena. Dal 1991 è commissario di analisi sensoriali nei concorsi ufficiali gestiti dall'Assoenologi. Docente ai corsi organizzati da varie associazioni (Ais, Fisar, Assoenologi) ed organismi operanti nel settore della formazione (Confcommercio, Confesercenti, CIA, Coldiretti, ecc.) per le tematiche inerenti il comparto agroalimentare e vitivinicolo, e con la Regione Toscana per attività relative alla presentazione e degustazione dei vini toscani.

Dal 2003 collabora con l'Università degli Studi di Pisa per la docenza in seminari organizzati dalla Facoltà di Agraria per il Diploma universitario in viticoltura ed enologia. Dal 1993 al 2007 ha fatto parte del Consiglio di amministrazione e della Giunta esecutiva dell'Ente Vini Enoteca Italiana di Siena di cui ha presieduto la Commissione giudicatrice per l'ammissione dei vini.

Dal 2002 al 2009 è vice presidente dell'Unione Nazionale Associazioni Produttori Vitivinicoli e dal 2005 al 2010 ricopre la carica di vice presidente dell'Ente tutela vini di Toscana. Dal 1998 al 2011 ha fatto parte, presso il Ministero per le politiche agricole, del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle DOC e delle IGT e, all'interno di quest'ultimo, ha fatto parte della relativa commissione tecnica; è stato, inoltre, presidente della Commissione regionale delegata per le Regioni Marche ed Abruzzo. Dal 2005 al 2011 è stato prima vice presidente e poi presidente della Commissione nazionale di appello presso il Ministero delle politiche agricole per l'Italia del Nord dei vini VQPRD e anche membro commissioni nazionali di appello per l'Italia Centrale ed Italia Meridionale.

Dal 2007 al 2011 ha presieduto la Commissione degustazione dei vini VQPRD di Malta.

Dal 2012 è membro delle Commissioni di certificazione presso Valoritalia e Toscana Certificazione Agroalimentare. Per le sue esperienze, anche in seno al Comitato Nazionale Vini, ha profonda conoscenza delle normative del settore con particolare riferimento a quelle dei disciplinari di produzione dei vini DOP ed IGP. Dal febbraio 2013 è tecnico controllore delle produzioni vegetali biologiche.

La pelle del vino

L'azienda Massy & CO di Misano Adriatico propone una originale linea di accessori in pelle per il vino lavorati a mano. Per il 2017 è partner del concorso enologico internazionale La Selezione del Sindaco

Foto di Emanuele Casalboni, Riccione

La pelle e il vino sono due elementi che hanno più cose in comune di quanto non sembri: qualità, morbidezza, eleganza, territorio, cultura, design. In poche parole, moda e made in Italy. Riflettendo su queste affinità, Massimiliano Marziali – modellista e designer – ha cominciato a ragionare su come poteva interpretare, in modo originale ed esclusivo, il rapporto tra vino e pelletteria di alta qualità, lui che conduce a Misano Adriatico, alle porte di Riccione (provincia di Rimini), nel cuore della Romagna, una piccola azienda artigiana (Massy & CO snc) che, dagli anni '90, è specializzata nella lavorazione del pellame. Nasce così l'idea di realizzare oggetti in pelle per il vino: porta bottiglie, astucci per cavatappi, sottobicchieri. Tutto rigorosamente fatto a mano.

La voglia di crescere e di far conoscere la propria attività artigianale ha portato Massimiliano Marziali, erede dei saperi trasmessi dal padre Graziano, ad incontrare l'Associazione Città del Vino e ad iniziare una collaborazione nella promozione del concorso enologico internazionale La Selezione del Sindaco.

Il laboratorio artigianale nasce agli inizi degli anni '90 su iniziativa dei coniugi Marziali, Graziano e Adriana, e qualche anno dopo, con l'ingresso nell'attività produttiva del figlio Massimiliano, diventerà l'attuale MASSY & CO snc, azienda a conduzione famigliare ora alla sua seconda generazione.

"Siamo stati da sempre terzisti nel settore della lavorazione del pellame – afferma Massimiliano – producendo inizialmente solo calzature; poi con gli anni anche borse e accessori di alta moda per conto di importanti firme ed aziende del made in Italy di lusso". Questo tipo di clientela ha permesso alla famiglia Marziali di imparare e affinare le tecniche e ad accrescere l'abilità e la maestria nelle lavorazioni del pellame "applicando una cura maniacale del dettaglio", ci tiene a sottolineare Massimiliano.

In un periodo storico come quello attuale, dove la crisi si fa sentire anche nel settore della moda, l'azienda

Massy & CO ha ricercato nuovi stimoli e opportunità andando un po' controcorrente e sfidando il mercato, ideando, per la prima volta, un loro marchio. "Non più solamente produttori per conto terzi – racconta ancora Massimiliano – ma per la prima volta, ideando un nostro marchio, abbiamo iniziato a produrre dei prototipi dedicati al mondo del vino. Tutto nasce quasi per caso, quando mio cugino Davide mi chiese consigli per fare un regalo: "Massi, ho bisogno di una bella borsa per la mia "morosa" per portare le bottiglie di vino quando va alle cene con le sue amiche sommelier!" Facendo una piccola ricerca anche su internet Massimiliano scopre che l'oggetto della richiesta del cugino è un prodotto poco trattato e che non si trova facilmente; per lo meno non si trovano oggetti di design di un certo pregio dedicati a questo particolare utilizzo, salvo dei comuni sacchetti porta bottiglie. Ma, soprattutto, ci si accorge che manca sul mercato un prodotto di questo genere dedicato alle donne che invece stanno sempre più diventando protagoniste nel mondo del vino in molteplici ruoli, e sempre più attente e informate consumatrici.

A questo punto, la creatività e l'esperienza fanno scattare in Massimiliano la voglia di mettersi in gioco e di progettare una nuova linea di produzione dedicata al vino, con un proprio marchio.

Con molto coraggio, dati i tempi che corrono, e sposando un'idea molto semplice, cioè introdurre il concetto di moda italiana all'interno di un settore specifico grazie a prodotti dedicati di alta qualità, è nato il Marchio Massimiliano Marziali Handemade in Italy. Da questa idea imprenditoriale è stato creato il connubio fra vino e moda, con il desiderio di offrire un prodotto raffinato, curato nei minimi particolari.

"Gli articoli realizzati – afferma Massimiliano – possono essere un regalo elegante, uno strumento di lavoro personale, un accessorio per dare importanza ad un evento speciale, per distinguersi. Il design esclusivo, i materiali pregiati e le preziose finiture rendono questi articoli davvero unici. Con questa idea intendo seguire le tradizioni di famiglia, che al primo posto ha sempre messo il rispetto dei suoi collaboratori e l'amore per le lavorazioni artigianali e manuali. Siamo un esempio concreto di made in Italy sotto tutti i punti di vista – ci tiene

a sottolineare Massimiliano – come dimostra anche la scelta dei materiali, che acquistiamo solo in Italia garantendo altre lavorazioni artigianali. Così facendo intendiamo, nel nostro piccolo, portare avanti e promuovere

qull'eccellenza italiana che nel mondo ci invidiano. Puntiamo, in futuro, ad espanderci guardando anche al mercato estero".

Vino e moda sono impresa, territorio, cultura e società. "Nella nostra esperienza – conclude Massimiliano – questi elementi s'incontrato in una speciale sinergia. Alla creatività italiana, poi, noi aggiungiamo lo spirito della nostra terra, la Romagna, una regione ricca di tradizioni artigianali dove la qualità del prodotto e la soddisfazione del cliente sono al primo posto".

Massimiliano Marziali
Handmade in Italy
WINE CARRIER COLLECTIONS
www.marzialishop.com

Massy & CO s.n.c.
Via Enzo Ferrari, 24
47843 Misano Adriatico RN
www.marzialishop.com
info@marzialishop.com

Città del Vino: firmato protocollo d'intesa con la Regione Abruzzo

L'Associazione protagonista del primo accordo firmato con una Regione Italiana per partecipare al tavolo vitivinicolo e rendere più efficaci gli atti regionali in materia di vitivinicoltura ed enoturismo.

Tra gli obiettivi: apertura a Orsogna, nella Torre di Bene, della biblioteca nazionale delle Città del Vino, oltre tremila volumi sulla storia del vino e dei suoi territori

Vigne, paesaggi ed enoturismo in Abruzzo. L'Associazione Città del Vino, con il suo Coordinamento regionale, è entrata nella cabina di regia. Il 28 ottobre scorso, a Pescara, è stato firmato il primo protocollo d'intesa tra una Regione e la rete dei Comuni vitivinicoli. "A 30 anni dalla nostra fondazione – ha affermato il presidente di Città del Vino, Floriano Zambon – abbiamo siglato un'intesa storica che apre la strada ad un nuovo modo di programmare lo sviluppo e la tutela dei territori, mi auguro anche con altre Regioni". Soddisfatto dell'accordo anche Fabrizio Montepara, coordinatore delle Città del Vino d'Abruzzo, nonché vice presidente nazionale e sindaco di Orsogna (Chieti): "Dopo un lungo lavoro preparatorio – ha detto – possiamo realizzare progetti insieme ma soprattutto possiamo dire la nostra su programmi e leggi regionali che siano sempre più orientate a soddisfare le esigenze dei Comuni e a facilitare l'accesso ai fondi di sviluppo e programmazione".

L'EnoMuseo di Tollo, ingresso.

Dopo 30 anni d'esperienza sul campo nella promozione del turismo enogastronomico, dei piani regolatori del vino, delle buone pratiche di gestione dei territori e dei paesaggi vitivinicoli italiani, l'Associazione Città del Vino è protagonista del primo protocollo d'intesa firmato con una Regione Italiana.
Non un semplice riconoscimento formale, ma un vero piano di lavoro in base al quale le Città del Vino parteciperanno in modo permanente al tavolo vitivinicolo della Regione Abruzzo apportando consigli, pareri e osservazioni per orientare, migliorare e rendere più efficaci tutti gli atti pubblici in materia di vitivinicoltura ed enoturismo. A firmare il protocollo d'intesa per la Regione Abruzzo è stato l'assessore regionale all'Agricoltura, Dino Pepe.
"Il nostro ingresso in quella che possiamo considerare la cabina di regia della programmazione regionale arriva dopo anni di lavoro e di progetti sul campo – dichiara ancora Fabrizio Montepara – frutto di un percorso iniziato dalle stesso assessore Dino Pepe già dal momento in cui era sindaco di Torano Nuovo, in provincia di Teramo, una delle 30 Città del Vino abruzzesi; conosce molto bene l'identità e il potenziale contributo della nostra Associazione al servizio dei territori e dei cittadini. Adesso con questo primo protocollo d'intesa nazionale – puntualizza Montepara – riusciremo a influire maggiormente nelle strategie di sviluppo locale attraverso leggi regionali più ricettive delle esigenze dei Comuni, azioni mirate e facilitazioni nell'accesso a bandi e finanziamenti pubblici".
"L'accordo con la Regione è un passaggio molto importante anche per lo sviluppo interno della nostra Associazione – aggiunge il presidente di Città del Vino, Floriano Zambon – e inaugura un nuovo modello di lavoro e progettazione partecipata e condivisa dei territori che adesso dovremo riuscire ad esportare in altre Regioni d'Italia".
Il nuovo progetto delle Città del Vino arriva dopo anni di attivismo e progettazione con i Comuni abruzzesi, ultimo in ordine di tempo il concorso internazionale La Selezione del Sindaco, tenutosi a L'Aquila a fine maggio 2016. La collaborazione

Dino Pepe, Assessore all'Agricoltura della Regione Abruzzo

continuerà con la realizzazione di alcuni obiettivi: intanto l'allestimento della prima Biblioteca nazionale delle Città del Vino che avrà sede a Orsogna, presso la Torre di Bene, spazio recentemente recuperato e restaurato; si tratta di un patrimonio librario di oltre tremila volumi riguardanti il vino e la sua storia, che dovranno essere catalogati e resi fruibili a studenti e ricercatori, oltre che essere un luogo di formazione per giovani e professionisti. Il progetto vedrà la sua inaugurazione quest'anno, e sarà uno dei vari appuntamenti dedicati nel 2017 alla celebrazione dei 30 anni delle Città del Vino.
Tra gli altri obiettivi, l'allestimento della prima enoteca regionale a Ortona, lo sviluppo delle attività culturali dell'Enomuseo di Tollo, la realizzazione di corsi di formazione per giovani imprenditori nell'ambito del turismo enogastronomico, la diffusione di buone pratiche di gestione del territorio presso le amministrazioni locali.

Fabrizio Monterpara, coordinatore regionale delle Città del Vino Abruzzo, sindaco di Orsogna

Made (green) in Italy

di Alessandra Calzecchi Onesti

Luci e ombre sul nuovo strumento per la valutazione e la comunicazione dell'impronta ambientale di prodotti e servizi. Il contributo di Città del Vino al gruppo di lavoro sul programma avviato dal Ministero dell'Ambiente e in via di sperimentazione su volere della Commissione Europea.

L'impronta ambientale di un prodotto è la misura delle prestazioni legate al suo ciclo di vita ed è calcolata al fine di ridurne l'impatto ambientale considerando le attività della catena di fornitura, dall'estrazione delle materie prime alla lavorazione, all'uso e gestione come rifiuto.

STATI GENERALI della Green Economy

La quinta edizione degli **Stati Generali della Green Economy**, tenutasi lo scorso novembre 2016, ha allargato ulteriormente i suoi scenari e le opportunità di dibattito e riflessione grazie alla presenza di oltre 70 relatori italiani ed internazionali che, in occasione di Ecomondo a Rimini Fiera, si sono alternati nelle 2 sessioni plenarie ("*Relazione sullo stato della green economy 2016 - L'Italia in Europa e nel mondo*" e "*Le città, driver della green economy*") e nelle 5 sessioni tematiche "*Proposte per una nuova Strategia energetica nazionale al 2030 dopo l'Accordo di Parigi sul clima*" in collaborazione con ENEA; "*Il pacchetto di direttive sull'economia circolare: prospettive ed opportunità*" in collaborazione con Edizioni Ambiente; "*Il Made Green in Italy per l'agroalimentare*" in collaborazione con CSQA Certificazioni; "*L'Agenda 2030 e il reporting non finanziario delle imprese*" in collaborazione con Fondazione Global Compact Network Italia; "*I green bond e altri strumenti finanziari per una green economy*" in collaborazione con il Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Di particolare interesse, a conclusione dei lavori, sono state la pubblicazione di un "**decalogo green**" - un pacchetto di proposte di policy necessarie per avviare l'Italia sulla strada della green economy e attivare uno sviluppo durevole, una ripresa degli investimenti e dell'occupazione - e la presentazione del documento messo a punto sul **Made Green in Italy** per l'agroalimentare dal **Gruppo di Lavoro** di cui fa parte anche l'Associazione nazionale Città del Vino.

Il Gruppo di Lavoro ha, infatti, aderito alla consultazione pubblica avviata nel 2016 dal Ministero dell'Ambiente sulla proposta di **Regolamento per l'attuazione dello Schema nazionale volontario per la valutazione e la comunicazione dell'impronta ambientale dei prodotti** denominato "Made Green in Italy" (Art. 21 della Legge n. 221/2015, il cosiddetto "Collegato Ambientale") con il quale l'Italia ha voluto recepire la Raccomandazione 2013/179/UE relativa all'uso di metodologie comuni per misurare e comunicare le prestazioni

Gli Stati Generali della Green Economy sono un processo di elaborazione strategico-programmatica aperto e partecipato che vede il coinvolgimento dei principali soggetti interessati (stakeholder) della green economy italiana.
Sono promossi dal Consiglio nazionale della Green Economy, formato da 64 organizzazioni di imprese, in collaborazione con il Ministero dell'Ambiente e il Ministero dello Sviluppo Economico e hanno l'ambizione di promuovere un nuovo orientamento dell'economia italiana verso una green economy per aprire nuove opportunità di sviluppo durevole e sostenibile ed indicare la via d'uscita dalla crisi economica e climatica.
Il processo di elaborazione partecipata si svolge nel corso dell'intero anno attraverso l'attività di 10 Gruppi di lavoro su 10 settori strategici per una green economy - che coinvolgono ormai quasi 400 esperti in tutta Italia - iniziative pubbliche di consultazione e l'attività di interlocuzione istituzionale portata avanti dal Consiglio Nazionale della Green Economy. L'intero processo vede la sua conclusione, ogni anno, in un grande evento pubblico della durata di due giorni a Rimini Fiera in occasione della manifestazione Ecomondo-Key Energy-Cooperambiente.
L'Associazione nazionale delle Città del Vino ha partecipato ai lavori del Gruppo Sviluppo delle filiere agricole di qualità ecologica (2012-2014), Agricoltura e alimentazione (2015), "Indicatori per il made green in Italy per l'agroalimentare" (2016).

ambientali nel corso del ciclo di vita dei prodotti (Product Environmental Footprint - PEF) e delle organizzazioni (Organization Environmental Footprint – OEF).
L'impronta ambientale di un prodotto (inteso come "bene" o "servizio", secondo la Norma ISO 14040:2006 sulla metodologia LCA - Life Cycle Assessement) è una misura fondata su una valutazione multi-criterio delle prestazioni ambientali di un prodotto, analizzato lungo tutto il suo ciclo di vita, ed è calcolata principalmente al fine di ridurre gli impatti ambientali di tale bene o servizio, considerando tutte le attività della catena di fornitura, dall'estrazione delle materie prime, attraverso la produzione e l'uso, fino alla gestione del fine-vita.
In questo quadro un'attenzione specifica dello Schema e del Regolamento è dedicata proprio a rafforzare la **qualificazione ambientale dei prodotti agricoli**, attraverso l'attenzione prioritaria alla **definizione di parametri di produzione sostenibili dal punto di vista ambientale e della qualità del paesaggio**.
Un'importante opportunità, dunque, per aumentare la competitività sui mercati internazionali delle imprese che operano nell'agroalimentare, un settore che riveste un ruolo chiave per l'economia italiana e la tutela dell'ambiente.
Il nostro attuale sistema agricolo, pur presentando alcuni elementi di criticità, è ormai avviato verso l'affermazione di percorsi virtuosi di produzione. E anche l'industria alimentare, che acquista e trasforma oltre il 70% della produzione agricola nazionale, intende rafforzare il suo impegno per la sostenibilità principalmente su 4 macro-aree strategiche: approvvigionamento sostenibile e pieno sfruttamento delle materie prime agricole in tutte le loro componenti, uso efficiente degli input di base (acqua ed energia), eco-progettazione del packaging e corretta gestione degli imballaggi post-uso, prevenzione degli sprechi alimentari sia nei processi che nel consumo domestico.

Alcune perplessità sul Regolamento

Pur accogliendo con soddisfazione l'intento di promuovere la competitività del sistema produttivo italiano nel contesto della crescente domanda di prodotti ad elevata qualificazione ambientale sui mercati nazionali ed internazionali attraverso il rafforzamento degli aspetti legati alla qualificazione ambientale, che non costituisce comunque una novità per l'agroalimentare italiano, la lettura della bozza di Regolamento ha suscitato nella nostra Associazione alcune perplessità, condivise con il Gruppo di Lavoro, sulle modalità di introduzione e sviluppo del "**Programma per la valutazione dell'impronta ambientale**" dei prodotti/servizi/organizzazioni avviato nel 2011 dal Ministero dell'Ambiente ed oggi in via di allineamento alla sperimentazione

IL DECALOGO GREEN IN DIECI PUNTI

1. Attuare l'accordo di Parigi sul clima attraverso la definizione di una nuova strategia energetica nazionale che parte da tre nuovi target: tagliare le emissioni di gas serra del 50% rispetto al 1990, ridurre i consumi energetici del 40% rispetto alla scenario tendenziale, soddisfare il 35% del consumo finale lordo di energia con fonti rinnovabili. Tutto ciò attraverso un Fondo per la transizione energetica alimentato dalla riallocazione dei sussidi dannosi all'ambiente e da una carbon tax progressiva che parta da 25 euro a ton/CO2 nel 2017 per raddoppiare nel 2030, integrata con l'ETS (Emission Trading System).

2. Sostenere l'impegno dell'Italia per l'attuazione dell'Agenda 2030 dell'Onu per lo sviluppo sostenibile attraverso l'aggiornamento triennale della strategia nazionale per lo sviluppo sostenibile che contenga come obiettivo chiave quello della green economy.

3. Sostenere le politiche finanziarie e fiscali in direzione green attraverso politiche pubbliche che incentivino gli operatori finanziari verso eco-investimenti; il sostegno allo sviluppo dei green bonds e una riforma fiscale ecologica.

4. Promuovere strumenti di contabilità non finanziaria per indirizzare le imprese alla valorizzazione dei capitale naturale allargando la platea delle imprese che devono fare una rendicontazione non finanziaria ed estenderla anche a Comuni, Regioni e Stato.

5. Potenziare gli strumenti per lo sviluppo delle start up green semplificando e velocizzando le procedure, agevolando l'accesso ai finanziamenti, istituendo un Osservatorio e sviluppando acceleratori dedicati.

PEF della Commissione Europea.

• **Problematiche relative alla proliferazione dei marchi e/o certificazioni di prodotto e di processo**, all'introduzione cioè di un nuovo "logo" che si va a sovrapporre all'affollato universo di sigle (Emas, Ecolabel, Denominazioni di Origine, Biologico, marchi regionali o provinciali, ecc.) che già compaiono singolarmente o anche più di una alla volta nelle etichette dei prodotti o nelle promozioni dei servizi. Con conseguenze in termini di costi per le aziende non solo e non tanto per il costo in sé che avrà l'assegnazione del marchio e/o eventualmente per la necessità di associarsi e chiedere l'approvazione di Regole delle Categorie di Prodotto da realizzare ex novo, ma soprattutto per i costi di tutto quello che l'azienda deve mettere in pratica, certificare e rispettare per ottenere e mantenere il marchio.
Inoltre è evidente la scarsa partecipazione delle amministrazioni territoriali magari anche solo perché già impegnate in marchi locali, "panieri" vari, ecc., e conseguente confusione per i consumatori; basta immaginare, come prefigurato all'art. 12 della bozza di Regolamento, l'**aggiunta di un logo + codice** che indichi la classe di prestazione dei tre indicatori relativi alle categorie di impatto ambientale definite come maggiormente significative nell'ambito dei PCR + QR code o sito web da cui scaricare la Dichiarazione Ambientale di Prodotto, nell'**etichetta di una bottiglia di vino** che in teoria già potrebbe contenere nome della denominazione, bollino bio, nome di fantasia, nome dell'azienda con relativi recapiti geografici, nome della linea di vini di quella azienda o del cru e magari anche abbinamenti con il cibo e notizie del territorio. A rafforzare quest'ultima preoccupazione ricordiamo, solo per citare un esempio, la presentazione, proprio qualche mese fa, di **EQUALITAS**, nuova forma di certificazione volontaria specifica per il settore vitivinicolo che vede riuniti Federdoc, Unione Italiana Vini, il gruppo CSQAValoritalia, 3A Vino, Gambero Rosso e una vasta rappresentanza di produttori, nell'introdurre un marchio definito di "livello superiore" perché rispondente ad una serie di parametri ben misurabili: biodiversità, consumi, impronta carbonica, gestione fitosanitaria, ma anche interazione con le comunità locali e quindi impatto sociale delle aziende sul territorio.
Così come va ricordato il **progetto VIVA "La Sostenibilità della Vitivinicoltura in Italia"**, ideato e promosso dal Ministero dell'Ambiente con la collaborazione scientifica del Centro di Ricerca OPERA dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, nell'ambito del quale è stato elaborato un disciplinare per la misura delle prestazioni di sostenibilità della filiera vitivinicola.

6 Implementare e diffondere il marchio "made green in Italy" nell'agroalimentare per sostenere la qualità e sostenibilità ecologica dei prodotti agricoli. La gestione di questo marchio deve essere trasparente sull'origine dei prodotti e deve essere garantito da un efficace sistema di controllo

7 Sostenere una rapida definizione e il recepimento del nuovo pacchetto delle direttive europee sulla circular economy per i rifiuti. Nel recepimento deve essere previsto che la prevenzione della produzione dei rifiuti venga incrementata con una strategia nazionale che attivi strumenti economici e leve fiscale e che la tariffa venga applicata in modo omogeneo a livello nazionale con incentivi per i comportamenti virtuosi di cittadini e imprese. Si deve puntare sulla raccolta differenziate di qualità e minimizzare il ricorso alla discarica.

8 Promuovere ed estendere il Green Public Procurement valorizzando le norme del Codice degli appalti attraverso un sistema di monitoraggio che consenta una raccolta dati omogenea e l'introduzione di un Piano nazionale di formazione sul GPP.

9 Riformare i servizi idrici anche per affrontare l'adattamento climatico riducendo l'impatto ambientale delle attività di regolazione e approvvigionamento anche rispetto ai servizi eco-sistemici fare un uso efficiente delle risorse ed incentivare il riciclo. Per la realizzazione delle infrastrutture idriche è necessario poi l'introduzione di criteri ambientali minimi nelle gare per l'aggiudicazione di lavori e servizi.

10 Sviluppare politiche e misure per una mobilità più sostenibile prevedendo, seguendo l'esempio di Olanda e Norvegia, che dal 2030 ci sia il divieto di immatricolazione per le auto con alimentazione diesel e benzina fossili (le auto quindi potranno avere solo alimentazione elettrica, ibrida, da biocarburanti e gas).
E' necessario anche varare un Piano nazionale della mobilità che investa nella mobilità sostenibile e incoraggiare la sharing mobility.

• **Problematiche relative alle categorie/indicatori, che non sembra si possano molto facilmente adattare all'agricoltura e all'agroalimentare.**
L'Art. 7 del Regolamento prevede che le categorie di prodotto (e quindi relativi indicatori e benchmark) vengono definite dal Gestore dello Schema secondo la classificazione CPA recependo sia quelle definite dalla Commissione Europea nell'ambito del percorso di sviluppo del metodo Product Environmental Footprint, sia quelle aggiuntive relative a specifiche peculiarità della produzione nazionale italiana (ad es. sottocategorie specifiche di prodotto legate alle denominazioni di provenienza o di origine dei prodotti agroalimentari) che possono essere identificate dal Gestore dello Schema.
All'individuazione di categorie di prodotto più consone alla produzione agroalimentare italiana si collega l'elaborazione delle Regole (PCR) per il calcolo e la valutazione dell'impronta ambientale, che devono essere approvate con il complesso processo ex. Art. 8 e possono essere anche proposte da soggetti (privati o pubblici) che rappresentino oltre il 50% della produzione nazionale della specifica categoria di prodotto per la quale si intende avviare l'applicazione dello schema Made Green in Italy, ma è evidente che costi e tempi dell'investimento necessari ad ottenere una certificazione di tipo ambientale potrebbero essere ulteriormente accresciuti dalla necessità di dover ricercare altri "partner" al fine di raggiungere la rappresentatività del 50% della produzione nazionale soprattutto se la proposta dovesse essere presentata da enti che agiscono in uno stesso ambito regionale.

• **Problematiche relative alla realizzazione concreta del processo**: il rispetto obbligatorio delle direttive comunitarie avvia un ennesimo "monstre" fatto di nuovi soggetti da istituire, categorie, regole, procedure e tempi da concordare, fissare e far rispettare, e di un sistema di comunicazione (logo, sito web, campagne di informazione, ecc.) che dovrà essere particolarmente efficace per tutti i

LEGENDA

RACCOMANDAZIONE 2013/179/UE DEL 9 APRILE 2013: "Uso di metodologie comuni per misurare e comunicare le prestazioni ambientali nel corso del ciclo di vita dei prodotti e delle organizzazioni".

LEGGE 28 DICEMBRE 2015 N. 221 (Collegato Ambientale): "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali".

SCHEMA NAZIONALE VOLONTARIO: schema di riferimento per la valutazione e la comunicazione dell'impronta ambientale, introdotto dall'Art. 21 della Legge n. 221/2015 e le cui modalità di funzionamento devono devono essere stabilite da un apposito regolamento ministeriale.

GESTORE DELLO SCHEMA: Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, responsabile del marchio Made Green in Italy ed estensore del Regolamento.

PEF: Product Environmental Footprint.

PRODOTTO: "bene manufatto" o "servizio" (ex Norma ISO 14040:2006).

PEFCR: Regole per Categorie di Prodotto nell'ambito dello sviluppo del metodo Product Environmental Footprint definite dalla Commissione Europea.

PCR: Regole delle Categorie di Prodotto.

BENCHMARK: valori medi di riferimento per gli indicatori relativi al prodotto rappresentativo oggetto dello studio di impronta ambientale alla base delle stesse regole della categoria di prodotto, disponibili a livello europeo oppure sviluppati con riferimento a prodotti rappresentativi della realtà italiana.

SERVIZI ECOSISTEMICI: i benefici forniti dagli ecosistemi al genere umano (Millennium Ecosystem Assessment, Organizzazione delle Nazioni Unite 2005): supporto alla vita (ciclo dei nutrienti, formazione del suolo e produzione primaria), approvvigionamento (produzione di cibo, acqua potabile, materiali o combustibile), regolazione (regolazione del clima e delle maree, depurazione dell'acqua, impollinazione e controllo delle infestazioni), valori culturali (estetici, spirituali, educativi, ricreativi).

motivi prima esposti ma soprattutto per far metabolizzare ad aziende, amministrazioni e consumatori il carico di "lavoro" che a vario titolo e in varia misura gli viene così imposto. A partire dai problemi anche solo di etichettatura per finire con quelli di una massiccia campagna di divulgazione del senso dell'operazione e di educazione al consumo che renda immediatamente evidenti a chi produce, vende o compra (anche sui mercati internazionali) i valori aggiunti (impronta ambientale, qualità salutistica, qualità sensoriale, qualità del paesaggio, sostenibilità sociale, magari anche l'etica) corrispondenti al Marchio. Il Regolamento, tra l'altro, non sembra sviluppare sufficientemente il nodo importante dell'individuazione e del supporto ad azioni di sistema atte a facilitare l'adozione e la diffusione del Marchio, quali campagne di formazione, sviluppo di supporti tecnici e percorsi di accompagnamento per facilitarne l'uso da parte delle imprese (in particolare PMI), né quello delle risorse economiche e delle forme di incentivazione.

Quali benefici per i territori

Last but non the least, una riflessione di carattere generale ma fondante per l'Associazione delle Città del Vino: il Marchio e il sistema ad esso connesso sembrano riguardare prevalentemente il ciclo di vita di un bene o di un servizio misurandone le prestazioni ambientali al fine di ridurre gli impatti di tale bene o servizio e rafforzando la consapevolezza del consumatore. Ma per i territori quali benefici ci potranno essere? E le amministrazioni locali quanto effettivamente saranno coinvolte nel processo? Le norme comunitarie parlano solo di sostenibilità ambientale, il Regolamento accenna a qualità del paesaggio e sostenibilità sociale come eventuali requisiti aggiuntivi da inserire nella Dichiarazione Ambientale di Prodotto obbligatoria per chi vuole ottenere l'autorizzazione ad esibire il Marchio, ma **in un Paese come il nostro in cui sia il settore dell'agroalimentare che quello del turismo sono strettamente legati e arricchiti dal rapporto con il paesaggio, con la storia e con la cultura locale, l'accento andrebbe messo anche sulla multivalenza della "sostenibilità" che comprende una vasta gamma di elementi più generali**: dai valori della carbon foot print (patrimonio edilizio, boschi e aree rurali, ecc.) all'efficienza energetica, dalla rete stradale agli acquedotti, dalla raccolta dei rifiuti alla banda larga, dall'accoglienza degli immigrati alla riqualificazione dei centri storici, fino alle politiche del lavoro ed alla formazione. **Se tutto il processo è incentrato essenzialmente solo sul "prodotto", il Marchio nasce debole per l'Italia, dove è il territorio a dare un contenuto altrettanto importante e caratterizzante** rispetto ad altre realtà geografiche e ad altri mercati. Se si guardano alcuni indicatori in senso stretto, come l'uso delle risorse idriche o la riduzione del CO_2, a "vincere" sarebbero gli olandesi con le loro innovazioni green (naturalmente apprezzabilissime e dalle quali prendere esempio) e non il contadino delle Langhe o quello della Sicilia che potrebbero avere alcuni punti deboli nella produzione di impronta ambientale in senso stretto ma che con le loro coltivazioni tutelano e veicolano saperi, territori e paesaggi.
In conclusione, **l'auspicio è che l'adozione di uno schema nazionale di riferimento sull'utilizzo della PEF così come previsto dal "Made Green in Italy" venga sostenuta da un modello tecnicamente solido, che incentivi adeguatamente le peculiarità del nostro sistema, non sia particolarmente oneroso per le imprese né di difficile comprensione per il consumatore** medio, riconosca e valorizzi i Servizi Ecosistemici e preveda un maggiore coinvolgimento delle amministrazioni locali per favorire e comunicare l'associazione tra territorio, qualità ambientale e produzioni Made in Italy, soprattutto sui mercati esteri.

Il tesoro nella grotta

In Abruzzo si punta alla valorizzazione turistica del patrimonio ipogeo facendo attenzione a non alterare il delicato equilibrio che nel corso dei millenni ha prodotto le meraviglie scoperte nel sottosuolo. Un progetto europeo attivato dall'Associazione Città delle Grotte mette in rete le esperienze in atto e guarda alla sostenibilità della promozione per sviluppare lavoro e tutela dei beni ambientali

di Paolo Corbini

Grotte di Pietrasecca
Foto di Cesare Iacovone

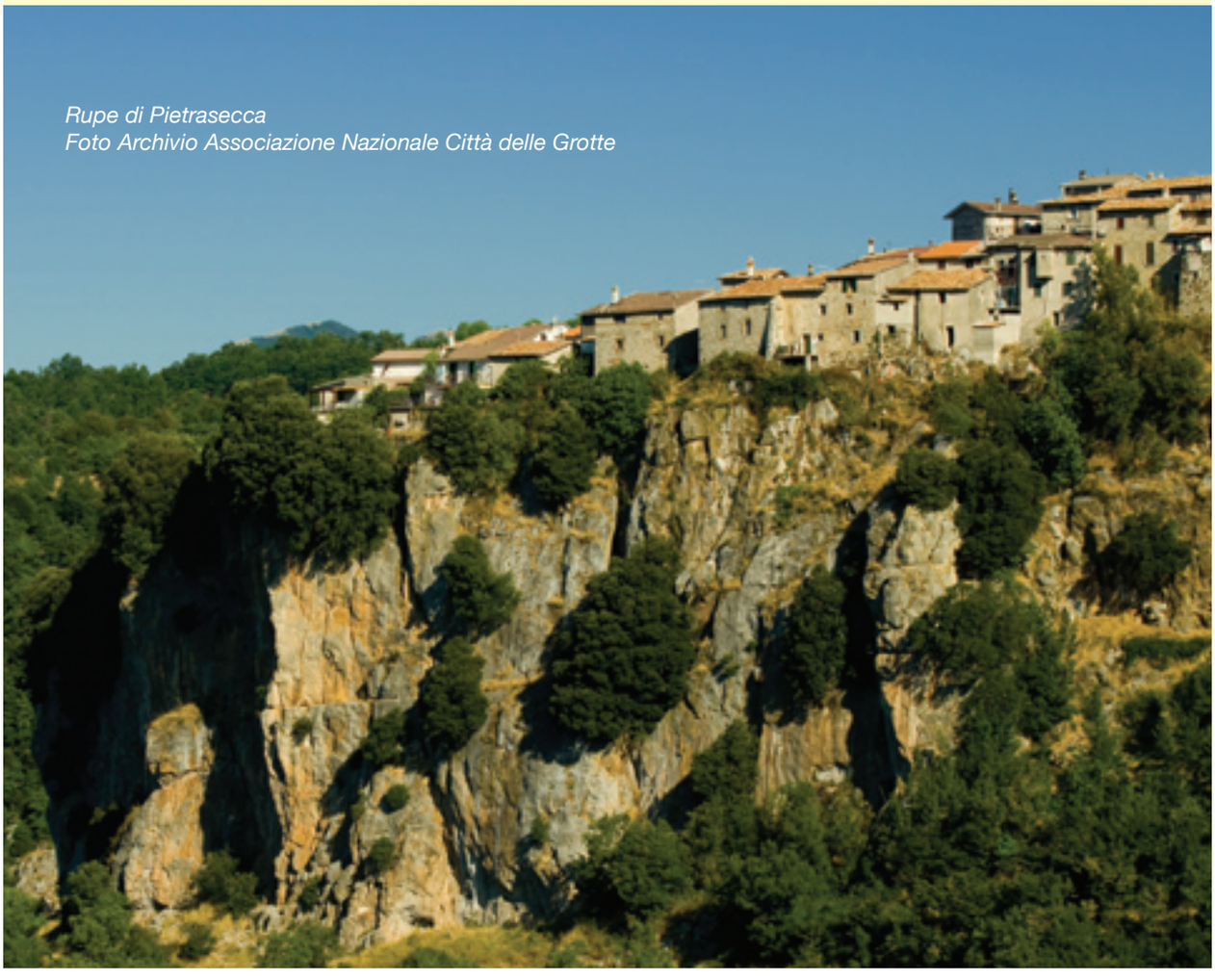
È una A.M.I.Ca. su cui poter contare. Almeno di questo sono convinti gli ideatori del progetto Adrion Meet In Cave, il cui acronimo (A.M.I.Ca, appunto) sottintende la collaborazione tra enti locali e non solo per potenziare l'offerta turistica sostenibile delle grotte carsiche situate nell'area adriatica e ionica. Tutto nasce da una idea dell'Associazione Nazionale Città delle Grotte guidata dal presidente Marcello Di Martino, sindaco del Comune abruzzese di Taranta Peligna (in provincia di Chieti), associazione di Comuni (analoga a Città del Vino) nata nel luglio 2010 con l'obiettivo di promuovere lo sviluppo socio economico dei territori in cui sono presenti cavità naturali sotterranee che danno identità al territorio e che hanno una forte capacità di attrazione turistica.
Il progetto A.M.I.Ca rientra nel programma europeo INTERREG V B Adriatico-Ionio, denominato Adrion, che ha come obiettivo il finanziamento di progetti dedicati alla valorizzazione del patrimonio naturale e culturale dell'area adriatica e ionica attraverso progetti il cui comune denominatore sia la sostenibilità. In questo caso, l'ente capofila è il Comune di Taranta Peligna, affiancato dall'Associazione Città delle Grotte, dal Comune di Castellana Grotte (Bari), e dalle municipalità di Torre Abrega (Croazia) e di Postumia (Slovenia). Insieme, hanno presentato un progetto per un sistema integrato di comunicazione per creare una rete delle municipalità dell'area coinvolta dal programma caratterizzate dalla presenza di formazioni carsiche. Gli obiettivi sono molteplici: diversificare e potenziare l'offerta turistica, migliorare l'integrazione e la governance tra soggetti pubblici e privati dei territori interessati, definire la rete delle municipalità il cui denominatore comune è la presenza di grotte, allestire una piattaforma web dedicata, realizzare percorsi formativi, migliorare la fruibilità delle grotte e senza mai perdere di vista l'obiettivo della salvaguardia ambientale dei diversi ambienti sotterranei.
Il progetto vede tra i protagonisti il Comune di Carsoli, in provincia de L'Aquila, che annovera tra il suo ricco patrimonio naturalistico le Grotte di Pietrasecca, uno straordinario ambiente sotterraneo divenuto riserva naturale nel 1992. Mario Mazzetti, assessore alle attività economiche e all'ambiente, scommette con fiducia su questo progetto di rete. "Il territorio di Carsoli – afferma – ha maturato nel corso degli ultimi anni una vocazione commerciale e produttiva, grazie agli insediamenti che sono sorti in prossimità del collegamento autostradale che, di fatto, ne ha determinato un certo tipo di sviluppo. Ma la nostra vera vocazione è quella ambientale.
Il territorio è ricco di risorse naturali e tra di esse le Grotte di Pietrasecca rappresentano un unicum nel loro genere. Il programma comunitario potrà offrirci una opportunità per far

Grotte di Pietrasecca
Foto di Cesare Iacovone

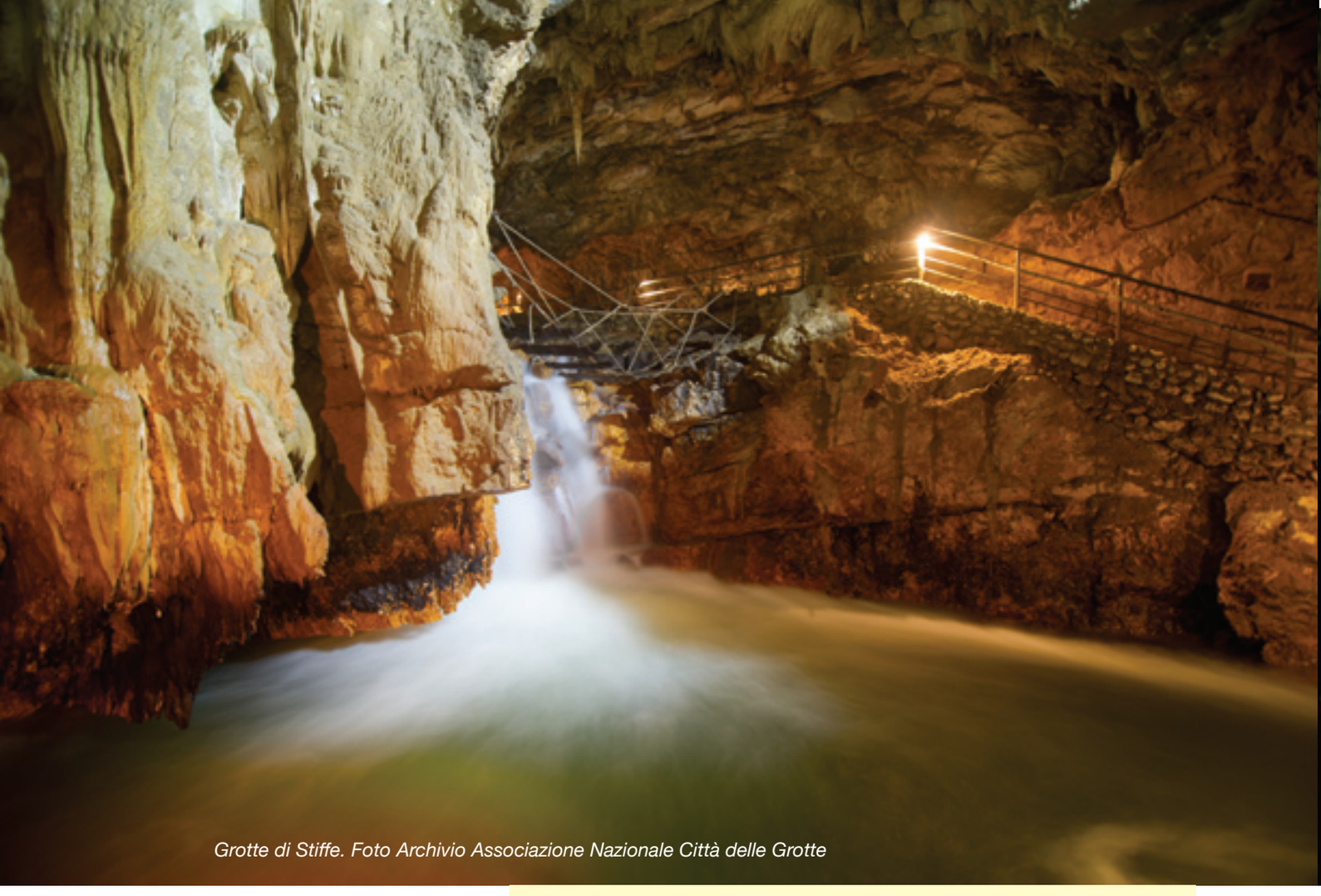
La Grotta del Cervo

La Grotta del Cervo, che fa parte del complesso della Riserva Naturale speciale delle Grotte di Pietrasecca (frazione del Comune di Carsoli, L'Aquila), fu scoperta da un gruppo di 14 speleologi romani che, andando a liberare da una frana l'accesso ad un riparo della vicina Grotta dell'Ovito (un inghiottitoio con costante presenza d'acqua), individuarono questa cavità rimasta custode di se stessa per secoli. La grotta è importante per la sua bellezza naturale e per il ritrovamento al suo interno di 18 monete romane risalenti al IV-V secolo e una moneta del XV secolo, oltre a numerosi reperti ossei appartenuti ad animali vissuti nel Pleistocene: un orso, una lince, una pantera e un cervo. Come le monete siano finite al suo interno non è dato sapere; si immagina che qualcuno le abbia introdotte per nasconderle e poi non sia più stato in grado di recuperarle. Al suo interno, comunque, non sono stati ritrovati resti umani.
La Grotta del Cervo incanta per le sue stalattiti e stalagmiti, ma anche per concrezioni dalle forme più strane: cortine, colate in forma di stoffe modellate dallo scorrere lento dell'acqua. Al suo interno vivono specie animali che si sono adattate all'assenza di luce: il grillo delle caverne dalle lunghe antenne, piccoli coleotteri e pipistrelli. La Riserva, istituita nel 1992, è la prima nata per la tutela di un ambiente carsico.

INFO: Grotte di Pietrasecca
Comune di Carsoli, L'Aquila
tel. 320.1715968
www.comune.carsoli.aq.it
info@comune.carsoli.aq.it



Rupe di Pietrasecca
Foto Archivio Associazione Nazionale Città delle Grotte



Grotte di Stiffe. Foto Archivio Associazione Nazionale Città delle Grotte

conoscere e per promuovere questo nostro patrimonio ambientale. Il percorso è lungo, ma l'obiettivo è creare le condizioni perché l'ambiente sia un'occasione di lavoro soprattutto per i nostri giovani".
L'Abruzzo riserva altre sorprese, sotto terra. A San Demetrio ne' Vestini, a pochi chilometri da L'Aquila, si trova un altro gioiello della natura, le Grotte di Stiffe, dal nome della frazione che sorge nei pressi dell'ingresso ipogeo. Due ambienti naturali molto diversi, sia per la loro struttura sia per la fruibilità riservata al pubblico.
Le Grotte di Pietrasecca, conosciute anche come Grotta del Cervo (per il ritrovamento, al suo interno, delle antiche ossa di questo ungulato), con ponderata scelta sono state lasciate così come viste per la prima volta dai loro scopritori; nel corso degli anni non sono stati realizzati interventi strutturali interni, passerelle o quant'altro per facilitarne l'accesso, né è stato installato un impianto di illuminazione. Solo una lunga striscia di tessuto è stata messa sul pavimento della grotta a segnalare il miglior percorso possibile. Anche le visite guidate sono contingentate, non più

Le Grotte di Stiffe

Le Grotte di Stiffe (dal nome della omonima frazione del Comune di San Demetrio ne' Vestini, L'Aquila) sono situate nel Parco regionale naturale Silente Velino; si tratta di una risorgenza, ossia una cavità dal cui interno fuoriesce un corso d'acqua.
Il torrente sotterraneo scorre per 700 metri all'interno della montagna, formando un suggestivo percorso di rapide e cascate.
La grotta è interamente percorribile grazie ad un camminamento che consente una agile visita in sicurezza; si passano piccoli ponti, cunicoli scavati nella roccia, si sfiorano concrezioni dalle forme più strane, modellate dal lento stillicidio dell'acqua nel corso dei millenni. Da vedere assolutamente, al termine del percorso, nel cuore della montagna, la spettacolare cascata che scaturisce dalla roccia e compie un salto di circa 20 metri. Durante le festività natalizie al suo interno si allestisce un suggestivo presepe menter in estate è scenario per rappresentazioni e animazioni.
In prossimità della grotta è possibile ammirare uno degli angoli più belli d'Abruzzo: da una parte lo sguardo si adagia conca aquilana, dominata dalla imponente mole della catena del Gran Sasso d'Italia, dall'altra sale sull'aspra parete rocciosa alta cento metri, che sovrasta l'ingresso della grotta, e si perde nella vegetazione della forra, attraversata da sentieri percorribili.
Il centro informazioni a Stiffe è stato realizzato dalla Provincia Autonoma di Trento dopo il terremoto dell'aprile 2009.

INFO: Tel. 086286142 - 3379728914 - www.grottestiffe.it - info@grottestiffe.it

L'Associazione Nazionale Città delle Grotte

L'Associazione Nazionale Città delle Grotte, nata il 7 luglio 2010, è stata ideata per difendere e sviluppare la qualità dei territori in cui sono situate importanti cavità naturali sotterranee, marine o nei fianchi di un monte, attraverso iniziative e servizi nel campo della tutela, della promozione dell'informazione ambientale e turistica. Ad oggi ne fanno parte oltre venti municipalità distribuite tra Abruzzo, Campania, Emilia Romagna, Friuli VG, Lazio, Liguria, Puglia, Sardegna e Toscana. Tre le località più note, Grotte di Castellana (Bari). Il Presidente (e ideatore dell'Associazione) è Marcello Di Martino, sindaco di Taranta Peligna (Chieti) che annovera il complesso delle Grotte del Cavallone. "Il nostro impegno – afferma Di Martino – è per dare un sostegno concreto agli enti locali nella difesa delle risorse paesaggistiche, ambientali, storiche e culturali legate alla presenza di cavità naturali che rappresentano una attrattività turistica, sempre avendo come punto di riferimento la salvaguardia dell'ambiente. Il progetto che abbiamo presentato nell'ambito del programma Adrion va in questa direzione. La natura è la nostra ricchezza e dobbiamo difenderla e al tempo stesso costruire intorno ad essa occasioni di lavoro per dare ai territori nuove opportunità e consentire ai giovani di restare nei nostri magnifici luoghi".

Associazione Nazionale Città delle Grotte
Piazza Municipio 5 – Taranta Peligna CH
www.cittadellegrotte.it - info@cittadellegrotte.it

di duemila persone all'anno, e sono effettuate solo alla presenza di esperti speleologi; l'accesso è comunque possibile a tutti, bambini compresi, con tre percorsi per altrettanti diversi livelli di difficoltà, da un minimo di due ore ad un massimo di otto ore, per i più esperti.
"Il nostro obiettivo – afferma la guida speleologica Daniele Berardi – è quello di preservare questo ambiente delicato; la presenza dell'uomo, se non ben gestita, può arrecare danni irreversibili. Basta appoggiare una mano su di una stalagtite per romperla e per impedirne il suo naturale accrescimento, frutto del lavoro millenario dell'acqua. Per questo è stato deciso di programmare con parsimonia le visite e fare in modo che l'ambiente possa rimanere incontaminato."
Basta spostarsi a San Demetrio ne' Vestini, a pochi chilometri da L'Aquila, per incontrare un altro gioiello della natura, le Grotte di Stiffe, che pendono il nome dalla piccola omonima frazione. Si tratta di una risorgiva, un fiume sotterraneo che all'improvviso sgorga dalla roccia e, dopo un percorso di circa 700 metri, esce allo scoperto. Qui un sistema di passerelle

La Grotta del Cavallone e, nel riquadro, la funivia che consente la salita fino all'ingresso posto a 1.475 metri di altitualdine

consente una vista agevole e l'illuminazione svela agli occhi l'affascinante lavoro dell'acqua che stilla dalle pareti e che per millenni ha modellato, goccia dopo goccia, forme fiabesche. "Le grotte sono la nostra risorsa – afferma il giovane sindaco Silvano Cappelli – grazie alla loro attrattività turistica; ma il terremoto, che dalla fine di agosto non ci ha mai lasciato in pace, ci ha costretto a rivedere molte priorità. " Il paese è stato colpito in modo pesante dal sisma del 6 aprile 2009 che colpì pesantemente la vicina città de L'Aquila. "Debbo dire che nel corso del tempo abbiamo ricevuto la solidarietà concreta di molti – afferma il sindaco – dagli amici della Provincia di Trento che hanno realizzato il nuovo centro informazioni turistiche a Stiffe, ai tecnici della Provincia di Siena che hanno realizzato la scuola elementare in legno. Persino l'attore George Clooney, che aveva visitato L'Aquila e la tendopoli di San Demetrio, si è fermato nel nostro paese

La Grotta del Cavallone

Situata nel cuore del Parco Nazionale della Majella, la Grotta del Cavallone interessa il territorio di Lama dei Peligni e di Taranta Peligna. Si trova a 1.475 m di quota, ha una larghezza di 15 m, e un altezza di 25 m. Le gallerie sono lunghe circa 3 km, ma la parte accessibile è di soli 1.305 m. Il percorso prevede il passaggio attraverso diverse sale, molte delle quali hanno il nome di personaggi dannunziani: la sala di Algi, i Laghetti di Splendore e di Ornella, il Ricovero di Mila, l'Angelo Muto, l'Eremo di Cosima. Altre sale prendono il nome dalle particolari figure delle rocce: la Selva Incantata, la Bolgia Dantesca (con una volta alta 50 metri e due crateri: Inferno, profondo 20 metri, e Purgatorio profondo 18 metri), la Sala della Preghiera, la Sala delle Statue, la Sala dei Merletti e la Sala delle Fate. Una delle particolarità della grotta è il cosiddetto "Pozzo senza fine", per la profondità della cavità, o la "Sala delle Campane" chiamata così per la presenza di stalattiti che producono suoni di varia tonalità. Infine il Pozzarone, una cavità quasi cilindrica formata da un antico vortice di acqua con un salto di 18 metri e un'apertura sospesa lungo la parete che immette nella Galleria dei Laghi, cunicolo tortuoso con concrezioni di alabastro.

INFO: Funivia 0872-910203; www.grottedelcavallone.it

promettendo aiuti e di girare un film proprio qui". Ma ultime le scosse di terremoto avvertite tra agosto e ottobre del 2016 hanno sopito gli entusiasmi della lenta ripresa. "Non ci scoraggiamo – afferma ancora il sindaco – ma tutto sembra ancora più difficile".
L'ambiente è anche un'opportunità di lavoro. Lo dimostrano le diverse professionalità che fanno parte della cooperativa Sherpa che, tra le sue molteplici attività, coadiuva le pubbliche amministrazioni per realizzare progetti di sviluppo sostenibile del territorio: "Le grotte – afferma il presidente Daniele Colitti – rappresentano una grande opportunità che dobbiamo essere in grado di far conoscere ad un pubblico ancor più vasto; questo territorio offre tantissimo dal punto di vista naturalistico e sono molto apprezzate le nostre attività di educazione ambientale risolte ai ragazzi e agli adulti". La cooperativa dal 2012 svolge anche attività di comunicazione e segreteria per l'Associazione Nazionale Città delle Grotte che è presieduta da Marcello Di Martino, sindaco di Taranta Peligna, piccolo Comune di poco meno di 500 abitanti. Di Martino, ispiratore della rete che riunisce queste municipalità che hanno come comune denominatore la presenza sul territorio di grotte e cavità carsiche di pregio naturalistico e ambientale, si è ispirato proprio alle Città del Vino per creare la "sua" associazione. Di Martino è stato, tra l'altro, il responsabile tecnico del concorso enologico internazionale La Selezione del Sindaco, che ha seguito fin dalla sua prima edizione del 2001; da qui l'dea di creare un sodalizio analogo di municipalità accomunate dalla condivisione di analoghi obiettivi e valori.
"Si – afferma Di Martino – dal vino alle grotte il passo è stato... breve. Questo associazionismo ci consente di unire le nostre forze anche per affrontare progetti impegnativi come quello previsto dal programma Adrion. Ribadisco il ruolo dei Comuni, anche di quelli più piccoli come Taranta, come strumenti di presidio del territorio capaci, pur con le poche risorse disponibili, ad avviare progetti innovativi e opportunità di crescita per chi in questi territori vive e vuole continuare a vivere".
Anche Taranta Peligna ha le sue grotte: sono quelle del Cavallone, condivise con il paese di Lama dei Peligni. Le grotte furono esplorate per la prima volta nel 1704 ma solo nel 1893 furono realizzati dei lavori che ne permisero una maggiore fruibilità. Vi si accede a piedi dopo una lunghissima salita (l'ingresso della grotta è a oltre 1.400 metri!), oppure utilizzando il più comodo impianto di risalita, chiamato "cestovia", per la forma a cesto della cabina. Un'esperienza tutta da provare.

Moscato di Saracena
Il vino dell'alchimia

Già nel nome il Moscato "al governo di Saracena" rivela un legame antico e stretto con il territorio d'origine: le colline aspre del Pollino, attorno al paese di Saracena (in provincia di Cosenza) dove le vigne convivono da secoli con l'uliveto e altre colture. Moscatello, Adduroca, Guarnaccia e Malvasia sono i vitigni che i produttori combinano in una consolidata alchimia, seguendo un processo produttivo particolare, unico al mondo, tramandato nei secoli e ancora utilizzato con cura e passione.

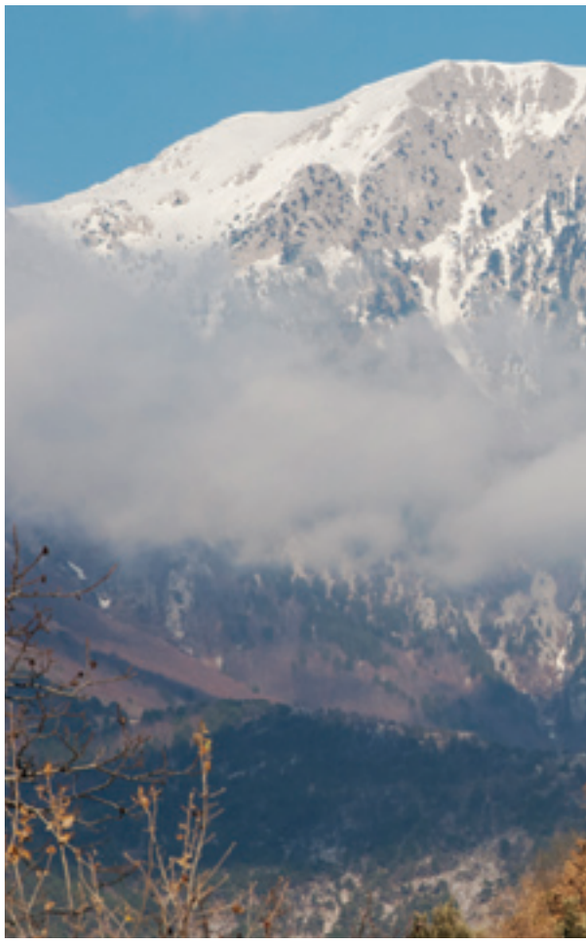
testo e foto di Massimiliano Rella

Già nel nome, il cosiddetto Moscato "al governo di Saracena" rivela un legame antico e stretto con il territorio d'origine: le colline un po' aspre del Pollino, attorno al paese di Saracena (Cosenza) dove le vigne convivono da secoli con l'uliveto e altre colture. Moscatello, adduroca, guarnaccia e malvasia sono i vitigni che i produttori combinano in una consolidata alchimia, seguendo un processo produttivo particolare, probabilmente unico al mondo, tramandato nei secoli e ancora utilizzato con cura e passione.

La produzione di Moscato di Saracena, vino da meditazione e presidio Slow Food, ammonta complessivamente a 20mila bottiglie l'anno. Poche le cantine, anche se in realtà diverse famiglie se lo fanno in casa per il consumo domestico.

I vigneti, in prevalenza di piccole dimensioni, si estendono lungo la fascia collinare ai piedi della catena montuosa del Pollino, esposta alle correnti in arrivo dai due mari che bagnano le coste della Calabria, il Tirreno e lo Jonio, e al clima più rigido della montagna: estati calde e inverni freddi, con elevata escursione termica. La maggior parte degli impianti è a spalliera, ma resiste qualche vigna ad alberello, a un'altitudine compresa tra i 350 e i 650 metri slm. Il paese di appena 4mila abitanti sorge sulle pendici di una collina rocciosa che digrada verso la valle del Garga e vanta una lunga storia che ha visto avvicendarsi popoli diversi.

Saracena fu fondata dagli Enotri intorno al 1744 a.C. su un precedente insediamento denominato Sestio, una delle prime città abitate in Italia da questa popolazione pre-Romana. Nel 900 d.C. fu conquistata dai Saraceni, che vi si stabilirono fino all'arrivo dell'esercito imperiale di Costantinopoli. A quell'epoca risalirebbe il nome del paese e l'assetto urbanistico del nucleo più antico del centro storico, la casba, con stretti vicoli tortuosi, vecchie abitazioni spesso con ripide scale esterne e archi di collegamento tra le costruzioni; ma risalirebbero alla dominazione saracena anche la particolare tecnica di produzione del vino e l'introduzione di vitigni originari del Medio Oriente e in particolare di Masqat, oggi capitale dell'Oman.



Maurizio e Roberto Bisconte, dell'azienda Feudo dei Sanseverino, nella loro cantina situata nel cuore del centro storico di Saracena

Lo straordinario territorio del massiccio del Pollino che circonda Saracena

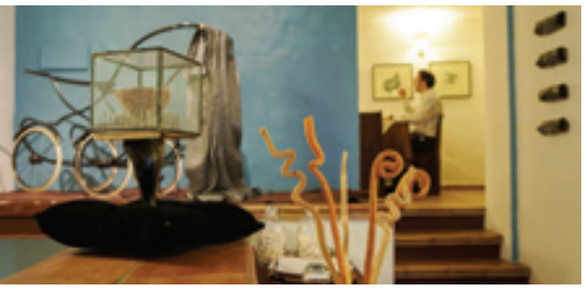
IL METODO
L'antica ricetta che unisce il mosto bollito e l'uva appassita

Il Moscato di Saracena, nettare dal colore ambrato e dal profumo intenso, con sentori d'albicocca, fichi secchi, frutta esotica, arancia candita, si abbina a pasticceria secca, pasta di mandorle e crostate, ma anche a formaggi e frutta secca.
E' un vino passito ottenuto da diversi vitigni attraverso un particolare processo di vinificazione. Il moscato bianco, chiamato in zona moscatello di Saracena, e il moscato d'Alessandria, indicato anche come zibibbo e detto "adduroca", termine dialettale che significa "odorosa", proprio per indicare una qualità dell'uva, vengono raccolti a settembre e i grappoli messi ad appassire per circa un mese. A ottobre vengono vendemmiate la guarnaccia e la malvasia utilizzate per produrre il mosto, che viene concentrato attraverso la bollitura. Si riduce così di circa un terzo, con un aumento del contenuto zuccherino e della gradazione alcolica.
Gli acini d'uva appassita, selezionati uno a uno, sono versati nelle botti - o in vasche d'acciaio, a scelta dei produttori - contenenti il mosto.
Si attiva così la fermentazione: l'uva appassita resta nel mosto fino alla primavera successiva, quando il vino è pronto da imbottigliare.

In un interessante testo storico, il *De naturali vinorum historia* pubblicato nel 1596, il medico e botanico Andrea Bacci citava il *Moscatellum vinum* prodotto nelle terre meridionali, descrivendo ben tre metodi produttivi e soffermandosi sulla "bollitura", ancora oggi fondamentale nella produzione del Moscato di Saracena.
Un metodo, però, che la nostra legislazione sul vino ancora non riconosce. Eppure la fama di questo passito superava già secoli addietro i confini di Saracena. Nel Cinquecento, ad esempio, il Moscato raggiunse la tavola di papa Pio IV grazie al cardinale calabrese Guglielmo Sirleto, prefetto della Biblioteca Apostolica Vaticana, che lo fece arrivare alla corte pontificia, episodio documentato in un suo epistolario conservato in Vaticano.
"Oggi abbiamo la necessità del supporto di una legge che riconosca questo metodo di produzione", ci dice Maurizio Bisconte, della cantina Feudo dei Sanseverino. I produttori auspicano che prima possibile si arrivi all'approvazione di una norma che riconosca il metodo di bollitura alla base della produzione del Moscato di Saracena, in ciò sostenuti dall'Associazione Nazionale Città del Vino.
Sarebbe un riconoscimento importante per dare una regola alle aziende che commercializzano il prodotto, ma anche per promuovere una cittadina che punta sulla valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche, su natura, paesaggio e patrimonio storico-monumentale." Intanto alla promozione del vino contribuisce anche la ristorazione. Il giovane chef Gennaro Pace, tornato da pochi anni al suo paese natale dopo studi ed esperienze lavorative all'estero, nella sua elegante Osteria Porta del Vaglio propone una

cucina di territorio moderna, che include piatti legati al gioiello enologico di Saracena. Tante le proposte nate dalla creatività dello chef e dalla scelta d'ingredienti genuini e saporiti che la campagna e i boschi locali donano in abbondanza: il filetto di maiale nero di Calabria con uvetta e prugne profumato al moscato di Saracena oppure il maialino da latte condito con una riduzione di Moscato di Saracena e crema di arachidi e laccato con una melassa di fichi, e altre. Insomma, anche la buona cucina contribuisce a valorizzare un vino e il suo territorio.

Il giovane ma già affermato chef Gennaro Pace nel suo ristorante Osteria Porta del Vaglio, a Saracena. La sua cucina creativa esalta i sapori e le caratteristiche dei prodotti che ricerca esclusivamente sul territorio



I produttori "custodi" del Moscato

Sono circa 15.000 le bottiglie prodotte ogni anno di Moscato di Saracena (da 0,50 cl.) e tre le aziende che fanno parte del Presidio Slow Food: Cantine Viola, Feudo dei San Severino e Azienda Agricola Diana. Hanno chiesto di far parte dell'Associazione due altri piccoli produttori: Giuseppe Calabrese e Franco Laurito. Le Cantine Viola, di Luigi Viola (nella foto), producono dalle vigne convertite al biologico le uve per la produzione di diverse etichette, come il Rosso Viola, da vitigno magliocco dolce in purezza, e il Bianco Margherita, da guarnaccia 65% e mantonico 35%. Ma è il Moscato Passito di Saracena il vino più premiato della cantina che produce anche grappa di moscato passito. www.cantineviola.it.

Feudo dei Sanseverino produce con vinificazione artigianale e imbottiglia sei etichette, tra le quali il Moscato Passito "al governo di Saracena". Gli altri vini sono il rosso Donna Marianna (gaglioppo al 60% e mlavasia e guarnaccia), il Lacrima Nera dall'omojnimo votogno in purezza e l'altro passito Mastro Terenzio (malvasia, guarnaccia, odoraca e moscato). www.feudodeisanseverino.it.

Il Moscato passito è l'unico vino dell'Azienda Agricola Diana, di Biagio Diana, specializzata anche nella produzione di olio extravergine d'oliva. www.aziendaagricoladiana.it.

La Masseria Falvo, fondata nel 1727 e oggi gestita da Piergiorgio ed Ermanno Falvo, tra i vini prodotti, tutti da varietà autoctone, include anche un Moscato di Saracena. www.masseriafalvo.com.

Infine la Cantina Gallicchio, di Domenico Gallicchio, coltiva nei suoi vigneti collinari orientati verso lo Jonio vitigni internazionali e autoctoni, moscato, malvasia e guarnaccia per il suo passito. Non fa parte del Presidio Slow Food. www.cantinegallicchio.it.

Il vino che resiste alla burocrazia

Il Moscato Passito di Saracena ogni anno si attesta ai vertici delle maggiori guide enologiche. Osannato dalla critica ma ancora costretto in un limbo normativo. Il perché di questa contraddizione sta tutta nel metodo di produzione, l'unione del mosto cotto con le uve appassite, che la normativa fino ad oggi non ha codificato

di Paolo Corbini

Il Moscato Passito di Saracena, vino che ogni anno si attesta ai vertici delle maggiori guide enologiche italiane, merita la Denominazione di origine, anche se il cammino per raggiungere questo traguardo resta ancora tortuoso. Una contraddizione vera e propria quella che ha costretto, almeno fino ad oggi, questo vino antico, osannato dalla critica enologica, ad essere prodotto sul filo della giuridica comprensione, in assenza di un disciplinare ufficiale e, di conseguenza, di una Denominazione che ne chiarirebbe metodo di produzione e opportunità di marketing. E questa attenzione se la merita tutta.
Il perché di questa contraddizione sta tutta nel metodo di produzione, l'unione del mosto cotto con le uve appassite, che la normativa fino ad oggi non ha codificato (tanto meno quella europea con la quale dobbiamo fare i conti); un metodo praticato da oltre mezzo millennio, ancor prima che Cristoforo Colombo scoprisse l'America. Ma nonostante questo, fino ad oggi la pratica produttiva era considerata… "non a norma"; eppure i produttori, consapevolmente, hanno continuato a fare questo vino straordinario alla loro maniera, forti della loro tradizione e della loro cultura.
Ad aiutare il Moscato di Saracena a continuare a vivere secondo la regola antica giunge oggi il Testo Unico del Vino (la legge approvata all'unanimità dal Parlamento italiano che semplifica, riunisce e aggiorna le norme sul vino, e che, all'art.11, dedicato alla produzione di mosto cotto, indica una via d'uscita, suggerendo, in modo indiretto, la possibilità di iscrivere il Moscato di Saracena tra i "prodotti figuranti nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali" della Regione Calabria (vedi articolo 8 del D.L. 30 aprile 1998, n.173); elenco che già dal novembre 2012 annovera il Moscato al governo di saracena. Come dire, ora si può produrre questo vino senza andare contro le regole. Si tratta di un risultato importante, raggiunto anche grazie al contributo che l'Associazione Città del Vino ha dato durante i lavori di affinamento del testo unico del vino in occasione delle audizioni a cui ha partecipato presso la Commissione Agricoltura della Camera.
Ma i produttori di Saracena, pur tirando un sospiro di sollievo, non si accontentano: il loro non è semplicemente un "prodotto agroalimentare tradizionale", bensì un vino, un grande vino dolce, che ogni anno le maggiori guide celebrano ed esaltano. Perciò continuano nel loro impegno per giungere alla tanto agognata Denominazione di origine. "Purché – afferma Paolo Benvenuti, direttore dell'Associazione Città del Vino – abbiano la volontà di proseguire insieme questo percorso decidendo, ad esempio, con quale disciplinare regolare la produzione; del resto, non è soltanto l'elevato livello qualitativo che permette al Moscato Passito di Saracena di essere considerato un'eccellenza italiana; è la grande tradizione che sta dietro alla sua produzione, con il metodo di bollitura della guarnaccia, l'unico vino dolce al mondo che può fare a meno dell'aggiunta di anidride solforosa. Si tratta di un autentico "bene culturale" da tutelare, come recita proprio l'art. 1 del Nuovo testo Unico del Vino. Il Moscato Passito di Saracena è, quindi, un bene culturale della Calabria dal forte valore di attrattore turistico per il territorio. Ma di questo ne devono essere consapevoli per primi proprio i produttori di Saracena e tutti i loro concittadini".
"Da molto tempo – aggiunge Luigi Viola, titolare dell'omonima cantina – ci confrontiamo con la burocrazia e ora possiamo iniziare un nuovo percorso verso l'ottenimento di quella denominazione di origine che crediamo ci spetti perché la storia che abbiamo alle spalle la reclama. Molto dipenderà anche da noi e dalla nostra capacità di essere uniti nel voler raggiungere l'obiettivo".

Urzulei. Il Comune che protegge la sua vite millenaria

Ritrovata tra i boschi che circondano il piccolo borgo situato nella parte settentrionale dell'Ogliastra, nella Sardegna centro orientale. Si tratta, secondo i ricercatori, di una pianta molto vecchia, dell'età di almeno dieci secoli; il suo tronco principale misura alla base fino a 135 cm di diametro, dimensione mai rilevata prima in una pianta di vite. Ora una delibera della Giunta comunale la protegge per salvaguardarne la biodiversità, con uno sguardo allo svluppo del turismo ambientale e sostenibile

Una vite antica, probabilmente millenaria, è stata recentemente ritrovata tra i boschi che circondano Urzulei, un piccolo comune di circa 1.300 abitanti situato nella parte settentrionale dell'Ogliastra, nella Sardegna centro orientale. Si tratta, secondo quanto suppongono gli studiosi e i ricercatori del Dipartimento di Ricerca nell'Arboricoltura di Villasor dell'Agenzia di Ricerca della Regione Sarda, di una pianta – dall'intricato insieme di tralci intrecciati – molto vecchia, dell'età di almeno dieci secoli, data ipotizzata dall'analisi del suo tronco principale la cui base misura fino a 135 cm di diametro, una misura mai rilevata prima in una pianta di vite.

L'importanza di questo ritrovamento è subito balzata agli occhi non solo degli studiosi ma anche del Sindaco di Urzulei, Ennio Arba, che si è subito dato da fare per far approvare una delibera del Comune con la quale, il 31 agosto del 2016, si indicano "Prescrizioni per la tutela, conservazione e valorizzazione delle biodiversità vegetali: vitis silvestris".

La delibera parte da un assunto fondamentale: la ricchezza della diversità vegetale presente nel territorio comunale di Urzulei costituisce un patrimonio indivisibile della popolazione locale, che s'impegna di conseguenza a conservarlo e tutelarlo.

"La Vitis Silvestris presente nella zona tra Codula e Monte Bidicolai, soprattutto quella plurisecolare individuata nelle località Bacu e Biladesti, deve essere considerata un patrimonio di grande valore ambientale e naturalistico – afferma il Sindaco Arba – e perciò deve essere tutelata, alla stregua di un monumento. Per questo abbiamo adottato questa delibera, sia per tutelare l'equilibrio biologico e la biodiversità dell'area comunale, e quindi dell'Ogliastra in generale, ma anche perché rappresenta un biotipo di assoluto interesse scientifico e soprattutto turistico e ambientale".

La conservazione della biodiversità vegetale, secondo le intenzioni del Comune di Urzulei, è un imperativo etico perché rappresenta non solo un bene da difendere e da trasmettere alle generazioni future, ma è esso stesso un bene naturale che ha diritto

alla propria esistenza.
Pur in presenza di leggi regionali che parlano di tutela, conservazione e valorizzazione delle biodiversità della Sardegna, il Comune ha deciso di approvare un proprio atto – forse il primo in Italia di questo genere – per garantire la protezione di questa antichissima pianta, divenuta presto un simbolo del territorio, estendendo la norma a tutta l'area comunale di Urzulei, al fine di conservare gli equilibri indispensabili per il mantenimento degli ecosistemi che in quest'area sono belli quanto delicati. Il Comune, inoltre, si è impegnato a monitorare periodicamente lo stato di conservazione delle specie vegetali e degli habitat nei quali queste piante vivono e a promuovere, anche presso i propri cittadini e tra i giovani, iniziative di sensibilizzazione intorno ai valori naturalistici e ambientali.
In particolare, per tutelare la millenaria vitis silvestris, è stato stabilito che nell'area comunale interessata dalla presenza delle viti selvatiche non potrà essere introdotto, seminato o piantato, materiale vegetale appartenente alla specie di vitis americane o asiatiche o ai loro ibridi portinnesti o produttori diretti a base anche di vitis vinifera sativa, di vecchie o recenti generazioni; inoltre, le viti selvatiche del territorio non possono essere divelte o soggette ad asportazioni di radici, fusti, tralci, germogli, fiori, bacche, vinaccioli. Insomma, devono essere lasciate stare in pace.
"Oltre alla difesa della biodiversità – afferma ancora Arba – stiamo lavorando ad una serie di iniziative per la promozione di vigneti sperimentali che consentano di approfondire le conoscenze ampelografiche, genetiche, nutraceutiche della vitis silvestris diffusa nel nostro territorio, e progetti turistici e culturali volti a valorizzare questa parte di territorio le cui bellezze ambientali possono diventare strumento di crescita locale pur nella consapevolezza della compatibilità che tutto questo deve avere con la tutela dell'ambiente che è il nostro grande valore aggiunto che dobbiamo salvaguardare".
Gli studi sulla vite millenaria potranno indicare anche la possibilità di una sua... moltiplicazione magari attraverso delle barbatelle la cui piantumazione possa dare origine ad una vigna in grado di produrre l'uva di un vino millenario. "Questo è uno dei nostri obiettivi – conclude il sindaco Ennio Arba – perché la ricerca possa poi tradursi in una occasione di crescita culturale ma anche sociale ed economica".

Un centro culturale, scientifico e turistico sulla Vitis Silvestris

di Andrea Cabiddu* e Mario Fregoni**

* Agris - Dipartimento per la Ricerca nelle Produzioni Animali - Loc. Bonassai - Olmedo (Sassari)
** Presidente onorario O.I.V. Organizzazione internazionale della vite e del vino

Le ricerche archeologiche, e archeobotaniche, svolte in Sardegna in questi ultimi 20 anni stanno mettendo sempre più in evidenza il ruolo dell'isola sull'addomesticamento della vite, la sua coltivazione, e lo sviluppo dell'enologia, grazie ai ritrovamenti di semi di vinaccioli di vite domestica presso alcune strutture nuragiche (strutture megalitiche risalenti al periodo che va dal 2000 a 3000 a.c.), avvenuti in diversi siti (Villanovaforru, Borore e Villanovatulo). Numerose risultano anche le attrezzature vinarie ritrovate presso Orroli (I e VII sec. A.c.) dove sono venute alla luce "vasche per la pigiatura", bacili, basi e contrappesi dei torchi. Infine la scoperta presso il santuario nuragico "Orulu" presso Orgosolo, di piccoli attingitoi in lamina bronzea il cui uso non può che essere stato che quello di "*taste vin*" ante litteram. Sulla base di quanto sopra, appare chiaro come la presenza della vite e del vino in Sardegna possa essere datata almeno a partire dal secondo millennio avanti Cristo.
Nonostante ciò, per circa 50 anni in Sardegna è prevalsa l'idea che la cultura enologica fosse stata mutuata dalla colonizzazione iberica durante i suoi 5 secoli di permanenza. Anche nel caso del Muristellu (fino a pochi anni fa si riteneva essere anche questo di provenienza spagnola), vitigno molto importante nella viticoltura sarda, si stanno riscrivendo storia ed evoluzione. Sembra, infatti, che alla luce delle più recenti ricerche di carattere genetico la vicinanza in termini di DNA tra Muristellu e vite selvatica sia molto stretta. In effetti, la vite selvatica cresce spontaneamente lungo i corsi d'acqua dei Paesi che si affacciano nel bacino del Mediterraneo.
Tutte queste informazioni sono premessa fondamentale per introdurre il risultato di una ricerca unica nel suo genere e soprattutto in considerazione del fatto che tale avvenimento coinvolge il territorio dell'Ogliastra. L'Ogliastra, si trova nella parte centro orientale della Sardegna e si caratterizza per un elevata vocazione alla viticoltura e alla enologia.
La viticoltura e l'enologia hanno sempre rappresentato in Ogliastra un motore di grande ispirazione tanto è vero che sin dalla fine del '600 risulta presso il registro delle spese dell'archivio Vaticano la fornitura di un vino bianco proveniente dalla zona di Telavé, sito nei pressi di Triei. In effetti sempre a Telavé, nel complesso nuragico di Bau Nuraxi, nel vano n. 7 è stata rinvenuta una grande brocca askoide che attraverso il C_{14} (il carbonio) è stato possibile datarlo intorno al 1000 a.C.. Da un attento esame gascromatografico, eseguito su uno dei frammenti dal Dipartimento di Chimica dell'Università di Gronin-

gen (Olanda), è stato stabilito che il recipiente aveva contenuto del vino. Sembrerebbe quindi che anche in Ogliastra si coltivasse la vite domestica già dal periodo nuragico circa 3000 anni fa.
Questa rivisitazione storico-culturale è avvenuta grazie agli studi degli archeologi, storici, e agronomi, i quali grazie ad un lavoro multidisciplinare sono riusciti a rivedere in modo critico tutti i passaggi che avevano in passato portato ad una attribuzione errata del ruolo degli spagnoli nella coltivazione della vite in Sardegna.
In particolare, è di alcuni mesi fa la notizia che alcuni ricercatori (Dott. Gianni Lovicu) del Dipartimento di Ricerca nell'Arboricoltura di Villasor dell'Agenzia di Ricerca della Regione Sarda, hanno intrapreso una serie di studi su una pianta di vite selvatica riscoperta presso il comune di Urzulei in località Baccu Bidalesti.
Questa pianta è costituita da un intreccio di tralci che per potersi difendere dalle fauci degli animali (mufloni e capre) si è dovuta arrampicare per decine di metri lungo tronchi di ontani e lecci per poter catturare la luce del sole, fondamentale per le sue funzioni vitali. Ma lo stupore maggiore viene dalla misura della circonferenza alla base del tronco di questa vite la quale arriva a circa 135 cm. Diametro mai rilevato fin'ora in piante di vite, lasciando senza fiato i ricercatori stessi supponendo che si possa trattare di una pianta che abbia superato i dieci secoli di vita e quindi "millenaria".
Questa pianta di vite era conosciuta dalla notte di tempi dai pastori (soprattutto allevatori di capre e maiali) che hanno sempre vissuto in questi territori nutrendosi in passato delle stesse bacche considerato che era l'unica fonte di frutta presente in quella zona molto impervia e aspra. A poca distanza dal sito in cui vegeta questa vite si trovano i resti di un antico monastero (Monastero di Santu Aronau) dove i monaci, probabilmente, potrebbero in passato aver utilizzato le stesse bacche provenienti da questa vite proprio per la produzione del vino da utilizzare nelle funzioni religiose.
Il monastero benedettino cassinese di Sant'Aronau risale al periodo medievale ed è interessante come attorno

a questa zona esistano dei toponimi che riportano in un qualche modo alla storia enologica di questo territorio come per esempio il toponimo Piticorroi, dal greco "pithicos"piccola botte e "roi" scorrere, quindi quasi a voler indicare la presenza di una cantina dove veniva lavorato il vino. In effetti da alcuni documenti presenti presso il giudicato di Cagliari risulta che il monastero di Sant Aronau intorno all'anno mille fosse un centro di produzione agricola molto importante.
Attualmente sono state censite, attorno al sito in cui è presente l'esemplare millenario, circa sessanta individui di vite selvatica che prosperano tra foreste di lecci, ontani e corbezzoli in particolare lungo i greti dei torrenti.
È volontà dell'Amministrazione comunale di Urzulei (anche attraverso la recente delibera n.92 del settembre 2016) di effettuare e svolgere una serie di attività non solo relative all'esemplare della vite millenaria ma a tutto il contesto in cui questa vite insiste.
In particolare il Comune di Urzulei intende realizzare un vigneto sperimentale su cui coltivare tutti gli esemplari di vite selvatica rinvenuti nella zona in cui è presente la vite millenaria con lo scopo di tutelare, studiare, proteggere e valorizzare il grandissimo patrimonio di biodiversità esistente.
Inoltre intende istituire un museo della vitis silvestris con la presenza di reperti locali, regionali e nazionali ed internazionali. L'idea molto ambiziosa è quella di creare un punto di riferimento per tutte le viti selvatiche europee (vitis silvestris), americane ed

asiatiche. Inoltre all'interno del museo è prevista la presenza di sistemi comunicazione audio-video.
Non mancherà anche la richiesta all'UNESCO del riconoscimento di albero monumentale da proteggere.
La presenza della vite consentirà la creazione di un percorso di Sylvestris a tappe che comprende l'esplorazione delle 60 silvestris su un area di circa 1.000 Ha.
Prevista la formazione di guide dedite alla storia e alla tutela della vitis silvestris e la valorizzazione del sito archeologico di Sant'Aronau al fine di creare eventuali collegamenti tra le attività dei religiosi e la coltivazione/utilizzazione della vite silvestris.
La creazione di un percorso eno-turistico sarà una ulteriore tappa, facendo rete con Triei, che dista circa 15 km (Nuraghe Telave), e creando collegamenti con il Sulcis (Sud Sardegna) dove esistono diversi esemplari di viti silvestris dove, fino agli anni '50, si produceva da esso il vino dei caprari.
Inoltre è volontà dell'amministrazione comunale di Urzulei fare rete anche con altri siti nazionali (ad esempio l'Alto Adige presso il castello di Katzenzungen) e anche europei per creare una rete sulle vitis silvestris più vasta.
Tornando alla storia, l'uso della vite selvatica da parte dei Sardi viene confermato dalla Carta de Logu (un codice di leggi emanato dai Giudici di Arborea nel XIV secolo), in cui vi sono disposizioni anche contro il commercio dell'uva selvatica. Qualche secolo più tardi, il Bacci, nel 1596, scrive dell'abitudine dei sardi a produrre vino dalla vite selvatica, mentre lo storico Angius, nel XVIII secolo, raccontava di "una vite indigena prosperosa con grappoli vario colorati che cresceva nel territorio del comune di Nurri (nel sud della Sardegna). Infine, fino a pochi decenni fa, nelle montagne del Sulcis, i caprai e i pastori, costretti a stare lontani da casa per mesi, producevano il vino (il cosiddetto "vino dei caprai") direttamente dalla vite selvatica che cresceva spontanea lungo i torrenti. In effetti secondo alcuni studi svolti dal dott. Gianni Lovicu (Agris Sardegna, Dipartimento per la ricerca nell'arboricoltura) il vino ottenuto da vite selvatica ha un contenuto alcolico superiore rispetto a quanto si potrebbe pensare, un altissimo contenuto di polifenoli (ed in particolare di malvidina) ed un basso livello di metanolo.

Le meraviglie di Urzulei

Scopriamo il paese sardo dove è stata ritrovata la vite più antica del mondo. Natura incontaminata, storia, tradizioni e una ricca enogastronomia.

Urzulei è un piccolo paese di circa 1.300 abitanti situato nella parte settentrionale dell'Ogliastra, al confine con la Barbagia, nella Sardegna centro-orientale. Nel suo territorio scorrono alcuni importanti corsi d'acqua tra cui il Flumineddu e il fiume Codula di Luna, che ha la sua foce nella famosa spiaggia di Cala Luna. Numerose sono le chiese che si possono vedere nel piccolo centro tra cui la chiesa parrocchiale di Urzulei, San Giovanni Battista, San Giorgio Vescovo, Sant'Antonio da Padova, San Basilio Magno e la chiesa dell'Angelo. Ma al turista che arriva nel territorio di Urzulei, si consiglia di visitare i dintorni dove si possono ammirare ambienti naturali mozzafiato, come le Giunturas, un naturale anfiteatro di rocce, o esplorare il Supramonte di Urzulei con la sua fonte Sa Rutta, la grotta Domini e la gola di Gorropu, conosciuto anche come il Gran Canyon d'Europa, una profonda fenditura scavata nel corso dei millenni dalle acque del rio Flumineddu tra il supramonte di Orgosolo e quello di Urzulei. Le sue pareti sono alte fino a 450 metri e il fondo della gola è ricoperto da grandi massi levigati e bianchi, meta di numerosi speleologi. Il sottosuolo è ricco di grotte e la più conosciuta è quella di Su Palu, lunga oltre 35 km, che costituisce una delle maggiori estensioni ipogee d'Euro-

Veduta panoramica di Urzulei. Nella pagina precedente: il canyion di Gorropu

Le grotte di Sa Rutta. Sotto: le Giunturas

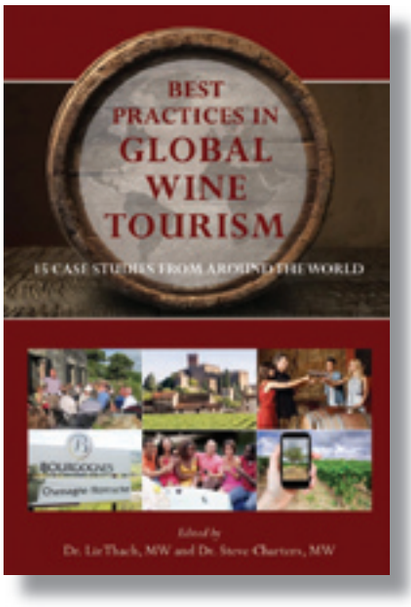
Il Supramonte di Urzulei

pa. Poco distante dal paese, si trova un importante villaggio medioevale: Mannorri.
Urzulei vanta settemila ettari di doline, di precipizi, di grotte, di boschi, e permette di conoscere l'imponenza del Supramonte, questo aspro e mitico altopiano, ricco di flora con le suggestive fioriture primaverili delle orchidee selvatiche, delle peonie, dei pancrazi illirici e la monumentalità di lecci secolari, di tassi e ginepri. La fauna è ricca di mufloni, cinghiali, martore e ghiri.
È facile capire che visitando le terre di Urzulei si colgono echi del passato non solo nelle sue antiche pietre ma anche nella musica, nei balli, nelle corse dei cavalli, nel cibo e nei riti sacri che Urzulei dedica, nella penultima domenica di agosto, alla festa più importante, quella in onore di San Gregorio vescovo di Suelli, cui è intitolata la chiesa del XV secolo che si erge ai margini dell'abitato.
Urzulei è anche un paese dipinto. Le foto antiche del paese sono ritratte sui muri delle case per mano dei più grandi muralisti dell'isola. Si tratta di uno dei tanti progetti portati avanti dall'Associazione Culturale ''Roberto Mulas", chiamato Memoria e Identidade, che si occupa di accrescere il valore alla cultura identitaria e delle tradizioni di Urzulei attraverso varie attività. Suggestivo è l'effetto che si ha nel percorrere le strade del centro storico del paese quando lo sguardo incontra questi "murales", originali riproduzioni di alcune delle foto realizzate negli anni '30 del secolo scorso da Ugo Pellis per conto dell'Atlante Linguistico Italiano, un'importantissima testimonianza fotografica dell'epoca, e che riproducono scene di vita quotidiana con uomini e donne di Urzulei in costume.
Ricchissima, poi, è l'offerta enogastronomica. Dal prosciutto crudo ''Su Presuttu", una delle specialità urzuleine più famose, fatto con carne di maiale allevato allo stato brado, o di cinghiale, ai "Macarrones imboddiaos", spaghetti avvolti con il formaggio di pecora; dalle "Fae chin lardu" (fave con lardo) ai "Culurgiones" ravioli ripieni di patate e formaggio, ai "Maccarones de ungras" detti anche malloreddusu. E poi ancora gli arrosti di maiale, agnello, capretto, pecora, capra e manzo, di selvaggina. I vari tipi di pane: "Su piggiolu" (il pane che i pastori consumavano durante le settimane di transumanza), o "Su piggiolu modde", pane di grande morbidezza.
Tra i formaggi non può mancare il pecorino sardo Dop, il caprino, "Su Casu Marciu" (il formaggio con i vermi) che ad Urzulei si produce ancora secondo la tradizione. Tra la primavera e l'estate forme di pecorino aperte vengono poste in locali areati dove vengono attaccati dalla mosca casearia (Piophila casei) che vi depone le sue uova; dopo la schiusa, le larve trasformano con i loro enzimi la pasta del pecorino in una morbida crema. La maturazione dura da tre a sei mesi. Quando il formaggio è maturo, la crema, dal sapore pungente, è pronta per essere spalmata sul pane "Pistoccu", magari accompagnata da un ottimo bicchiere di Cannonau.
I dolci: ecco "Os Pabassinos", dalla pasta friabile ripiena di uvetta, mandorle e noci, rivestito di confetti colorati, o "Su Bianchinu" che assomiglia alla meringa e tourzuleila famosa "Seadas" a base di semola, formaggio, miele o zucchero come condimento, di origine spagnola. Ottimo accompagnamento dei dolci è il liquore di mirto ottenuto per macerazione alcolica delle bacche di mirto o di un misto di bacche e foglie. Infine il vino. Nel territorio di Urzulei diverse famiglie possiedono piccoli appezzamenti di terreno destinati alla coltivazione della vite, prevalentemente Cannonau, dalle cui uve si ottengono vini corposi e profumati in grado di dare forti emozioni sensoriali; vini che hanno mille storie e vicende da raccontare.

Vetrina internazionale per le Città del Vino

Il libro "Best Practices in Global Wine Tourism: 15 case studies from around the world" che illustra l'enoturismo nel mondo e che dedica un capitolo all'esperienza di rete dell'Associazione è stato proclamato vincitore del premio "2017 Best Wine Tourism Book in the USA"

Vetrina internazionale per l'Associazione Città del Vino. Il libro "Best Practices in Global Wine Tourism: 15 case studies from around the world", curato da Liz Thach e Steve Charters, è stato proclamato vincitore del premio "2017 Best Wine Tourism Book in the USA". Città del vino ha partecipato al libro contribuendo alla redazione di un capitolo dal titolo "ITALY - Città del Vino: A National Effort to Promote Wine Tourism in Italy", scritto, in collaborazione con l'Università degli Studi di Verona Dipartimento di Economia Aziendale, da Roberta Capitello, Lara Agnoli, Ilenia Confente, Paolo Benvenuti e Iole Piscolla. Edouard Cointreau, Presidente del Jury Gourmand World Cookbook Awards, ha così motivato il riconoscimento: "Per il valore che questo libro ha nel fornire informazioni pratiche, focalizzandosi su ciò che è stato fatto, che è ciò di cui le cantine hanno bisogno e desiderano. Piacevole da leggere, il libro ha una portata mondiale".
La premiazione si svolgerà il 27 e 28 maggio 2017 in occasione dell'annuale Gourmand Awards Ceremony che quest'anno si tiene a Yantai, China. Città del Vino è stata scelta per rappresentare l'Italia nel libro pubblicato da Miranda Press (Stati Uniti) e disponibile su **www.amazon.it** e nel circuito globale dei tesi universitari: curatori del libro sono Liz Thach e Steve Charters, entrambi Master of Wine e professori in management e marketing del vino, rispettivamente, presso la Sonoma State University (California) e la Burgundy School of Business (Francia).
Il capitolo dedicato a Città del Vino, "ITALY - Città del Vino: A National Effort to Promote Wine Tourism in Italy", è stato scritto da Roberta Capitello, Lara Agnoli, Ilenia Confente, Paolo Benvenuti e Iole Piscolla (questi ultimi rispettivamente direttore dell'Associazione e responsabile dei progetti sul turismo del vino) nell'ambito di una importante collaborazione tra l'Associazione Città del Vino e il Dipartimento di Economia Aziendale dell'Università degli Studi di Verona.



Il libro presenta 15 interessanti casi studio che accompagnano il lettore in un viaggio intorno al mondo del turismo del vino spiegando sfide, problemi pratici, soluzioni e successi che le principali regioni vitivinicole - sia del Vecchio Mondo come Francia, Spagna, Grecia, Portogallo e Austria, che del Nuovo Mondo come California, Nuova Zelanda, Australia, Canada, Argentina e Cina – stanno incontrando nell'organizzazione, gestione e promozione dell'ospitalità enoturistica.
Il libro descrive le diverse realtà vitivinicole da una molteplicità di punti di vista: da quello della singola cantina e del sistema d'imprese a quello delle imprese turistiche e delle istituzioni pubbliche. Per questa ragione risulta particolarmente adatto non solo per il mondo accademico e gli studenti universitari, ma anche per le imprese e i professionisti che operano nell'ambito del turismo del vino, oltre che per i wine lovers.
Dopo aver presentato le principali caratteristiche del sistema vitivinicolo, nonché le risorse e le debolezze dell'ospitalità enoturistica in Italia, il capitolo illustra come grazie al ruolo di Città del Vino sia migliorato il lavoro sui territori con l'obiettivo di promuovere il turismo del vino ed elevare gli standard di qualità dell'ospitalità nelle aree vitivinicole italiane. Il caso studio di Città del Vino ha anche evidenziato l'importanza strategica di stabilire delle partnership tra i vari soggetti interessati dalla filiera per creare attività innovative ed eventi speciali rinnovando l'offerta enoturistica e l'interesse del visitatore. **I.P.**