

*** Regione Lombardia** 80.000 copie
Agricoltura

**L'appetito
vien cliccando**

»Per scoprire online
tutti i sapori
dell'enogastronomia
lombarda«

www.buonalombardia.it

LOMBARDIA



verde



www.agricoltura.regione.lombardia.it

anno 25 - n. 8 - settembre 2009

postatarget
magazine
NAZ/396/2008
Posteitaliane

**L'agenda
degli eventi**
»fiere, sagre & C.«

a pag. 15

IN PRIMO PIANO



Regione Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura - http://ec.europa.eu/agriculture/rurdev/index_it.htm

Crisi? Rispondono gli imprenditori

UN AGGIORNAMENTO in tempo reale sull'andamento della produzione e sull'umore dei produttori, parlando direttamente con gli imprenditori agricoli più preparati e informati. È quanto hanno fatto Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia, dando

NASCE la prima analisi congiunturale sull'agricoltura lombarda voluta dall'assessorato all'Agricoltura e da Unioncamere, con la collaborazione di Cia, Coldiretti e Confagricoltura

turato è quello delle bovine da latte, con il 90 per cento delle risposte negative. «A una generale, seppur limitata, riduzione della produzione», spiega Marcora, «si è aggiunto infatti il crollo del prezzo del latte, che ha innescato una recente crisi del latte».



Maurizio Zanella,
neo presidente
del Consorzio
per la tutela
del Franciacorta.

Abbassare la quantità per confermare l'eccellenza

TRA I TANTI PRIMATI vitivinicoli della della Provincia di Brescia spicca l'alta percentuale di vini Doc, tra le più rilevanti in Italia. A questa peculiarità corrisponde una grande parcellizzazione della superficie a vigneto (circa 3000 metri quadri per azienda nei 5000 ettari complessivi del bresciano, che producono ogni anno 18 milioni di bottiglie), in cui il 10 per cento è costituito da agricoltura di montagna e alta collina. La musica cambia in Franciacorta, dove domina invece una concentrazione di viticoltura specializzata con proprietà che superano i 100 ettari. E proprio nella celebre terra delle bollicine si è appena registrato un cambio al vertice del Consorzio di tutela, con l'arrivo di un nuovo presidente. Un nome prestigioso, quello di Maurizio Zanella, che non ha bisogno di presentazioni. Tocca a lui raccogliere il testimone da Ezio Maiolini, che ha presieduto il Consorzio per due mandati, dal 2003 ad oggi, e che a norma di statuto non è più rieleggibile.

Zanella intende cercare una nuova via per «proseguire nel segno della continuità e lavorare con assiduo impegno per far sì che Franciacorta sia sempre più sinonimo di eccellenza e di un magico territorio». Sono queste le prime parole pronunciate poco dopo l'elezione dal neopresidente, il sesto della storia quasi ventennale del Consorzio (il 5 marzo 2010 si festeggiano i due decenni dalla fondazione).

«Ringrazio i Produttori per la fiducia accordatami», ha dichiarato Maurizio Zanella. «Sono convinto che il Consorzio debba proseguire e rafforzare il suo lavoro con l'obiettivo di far eccellere sempre più nella qualità il Franciacorta, in maniera coerente con la propria identità e con i valori che comunica. Obiettivi comuni di tutti i produttori, piccoli e grandi, dovranno essere la tutela del nome Franciacorta, del suo territorio e del

LA FRANCIACORTA ha scelto di ridurre la produzione di uva per ettaro, nell'intento di tenere alti gli standard qualitativi. Una strategia che punta a ottenere vini di grande prestigio, come sottolinea anche Maurizio Zanella



vigneto, patrimoni e risorse incompatibili. Ricerca e sperimentazione inoltre avranno un ruolo chiave nel percorso futuro del Franciacorta, insieme alla

comunicazione. La formazione avrà l'importante compito di far crescere la professionalità di tutti gli operatori e farà anche da collante tra gli associati».

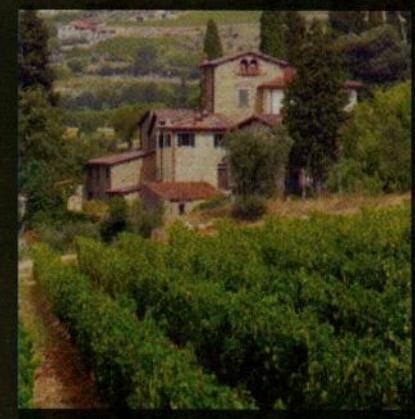
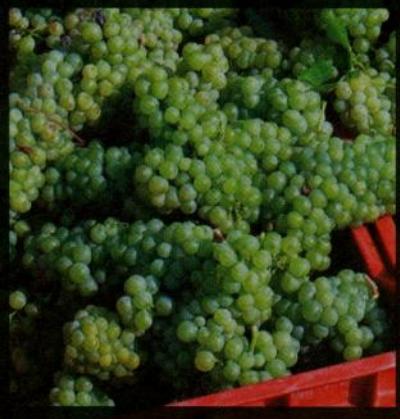
Alla carica di vice presidente sono stati eletti i consiglieri Maddalena Bersi Serlini e Silvano Brescianini. La designazione di Maurizio Zanella

giunge in un momento importante per la terra in cui nascono le bollicine più famose d'Italia, perché l'assemblea dei soci del Consorzio per la tutela del Franciacorta ha deliberato all'unanimità di richiedere a Regione Lombardia, per l'annata 2009, una riduzione della produzione d'uva da 100 quintali per ettaro, la massima consentita dal Disciplinare di produzione, a 95 quintali per ettaro.

L'azione è stata decisa per garantire gli elevati standard qualitativi che ogni anno contraddistinguono le produzioni di uva in Franciacorta.

La decisione è nata soprattutto a seguito dei primi rilievi eseguiti in vigna: dai quali è emerso chiaramente che il numero dei grappoli è leggermente inferiore rispetto alla media e che l'allegagione (ossia la trasformazione del fiore in frutto) è risultata più avara del solito; pertanto si può prevedere una lieve riduzione della produzione potenziale (da -5 a -8 per cento).

Mentre la raccolta sta per giungere al termine, il Consorzio di tutela accoglie la decima edizione del Festival di Franciacorta, un appuntamento ormai classico di settembre che quest'anno registra una forte crescita delle aziende partecipanti (62 cantine, il quindici per cento in più rispetto al 2008, con 120 etichette in degustazione). In conseguenza di ciò, a Villa Lechi, sede storica del Festival, si è aggiunta anche Casa Marchetti, altra splendida dimora in stile palladiano costruita fra il XVI e il XVII secolo. (G.M.)



Giovani di tradizione

AMMIRANDO da spettatori inconsapevoli la distesa incredibile dei vigneti valtellini, una tela finemente ricamata di filari che salgono in verticale sulla montagna fino a 600 metri, si percepisce quanto lavoro abbia fatto l'uomo nei secoli passati. Meno evidenti per il profano sono i cambiamenti e le trasformazioni avvenute in tempi più recenti. Molte delle quali sono state avviate negli ultimi 12 anni di attività di Casimiro Maule come presidente del Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina. Ora, col rinnovo delle cariche, prende il suo posto Mamete Prevostini, 42 anni, titolare dell'omonima casa vinicola di Mese, vicino a Chiavenna: un vero e proprio ricambio generazionale, anche perché per i prossimi tre anni Prevostini sarà affiancato (alla vicepresidenza) da Aldo Rainoldi ed Emanuele Pelizzatti Perego, altri giovani vitivinicoltori che testimoniano così la volontà della Valtellina di puntare sulle nuove leve. Della giunta faranno inoltre parte Pietro Bettini e Andrea Zanolari.

«Sono onorato dell'incarico che mi è stato affidato», ha dichiarato Mamete Prevostini dopo l'elezione, «anche se il compito è gravoso e importante. Non vogliamo tradire la volontà espressa dai vignaioli della Valtellina 12 anni fa, quando i produttori ricostituirono il Consorzio con lo scopo di dare vita e futuro alla viticoltura valtelinese. I protagonisti del suo rilancio - Domenico Triacca, Alberto Baiocchi, Santo Fari, Pietro Nera,

IN VALTELLINA le elezioni determinano un cambio generazionale ai vertici del Consorzio, che mostra la volontà di puntare sulle nuove leve. Partendo dal lavoro di valorizzazione fatto finora



de agricole rappresentate soprattutto da giovani». Come ha sottolineato Prevostini, la loro azione ha saputo gettare le basi per il ricambio generazionale, dando linfa alla viticoltura valtelinese e permettendo ai loro successori di essere i protagonisti oggi. «Le nuove aziende entrate nel Consorzio come Marsetti, le Strie, i Viniautori, il Consorzio produttori vino Maroggia, che si aggiungono a quelle storiche in funzione oggi è tenuto saldamente dai giovani, rappresentanti del futuro della vitivinicoltura valtelinese e la speranza del pae-



Gli autoctoni

La **CHIAVENNASCA** è il vitigno che ha segnato la storia vitivinicola valtelinese e che ancora oggi caratterizza la produzione dei locali vini Doc e docg. Forse fu introdotta dal Piemonte durante la dominazione spagnola, ma anche il suo nome è misterioso: l'ipotesi più probabile è che significhi *ciù vinasca*, cioè più adatta alla trasformazione in vino.

Insieme alla Chiavennasca, nei documenti risalenti a fine Cinquecento, inizio Seicento vengono indicate altre uve che «dovevano essere coltivate», come «la Pignola, lo Rossola la Bersamina, la Bressana e la Pagana». Fino a metà Ottocento il vigneto valtelinese aveva un'estensione di almeno cinque volte l'attuale (1500 ettari) e la coltivazione della vite interessava tutti i comuni della sponda destra e di quella sinistra dell'Adda (versante retico). In questi vigneti si trovava di tutto, a causa anche delle invasioni militari di truppe provenienti da tutta Europa, che si portarono dietro vitigni probabilmente a loro cari. In seguito giunsero dall'America



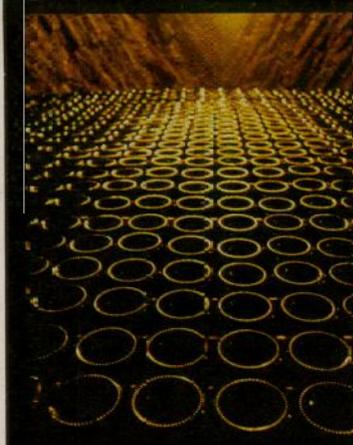
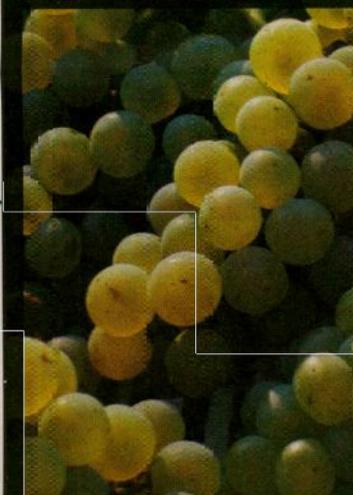
prima l'oidio e poi la fillossera, facendone scomparire molti. Grazie a un importante studio pubblicato dalla Fondazione Fojanini nel 1996, abbiamo un quadro preciso della situazione attuale. Oltre alla Chiavennasca (biotipo di Nebbiolo), la **PIGNOLA NERA** prende il nome dalla compattezza del grappolo e quindi come Pignole potrebbero essere esistiti numerosi vitigni. Le sue origini in Lombardia sono antichissime: ne parlò Plinio riguardo alla viticoltura degli Insubri, dal cui territorio si sarebbe diffusa in Valtellina. Forse la Pignola lombarda si identifica con la Pignola valtelinese. Nell'enologia attuale è utilizzata per la vinificazione dei vini della

saggio costruito nei secoli con la fatica di intere generazioni di viticoltori», prosegue il nuovo presidente, preparandosi a un triennio di lavoro nel segno della continuità. «Lo affronteremo con grande entusiasmo, facendo tesoro di quanto già fatto per proseguire con successo nella promozione e valorizzazione dei vini a denominazione di origine Valtellina. Le linee principali che ispireranno questo mandato saranno il dialogo con tutti gli attori della filiera vitivinicola e la tutela dei nostri terrazzamenti vitati, senza i quali il vigneto valtelinese non può sopravvivere», afferma.

Sul fronte enogastronomico valtelinese si registra un'altra novità, ovvero la nascita del Consorzio *Valtellina c'è più gusto*, presieduto da Emilio Rigamonti, che riunisce sei importanti consorzi a tutela delle bontà locali: Bresaola Igp; formaggi Valtellina Casera e Bitto Dop, Vini Doc e Docg, Mela Igp, Miele (in corsa per la Dop) e Pizzoccheri della Valtellina (che mirano all'Igp). L'obiettivo è unire le forze per una promozione più compatta e sinergica.

Guido Montaldo

Valtellina, anche in bianco, mentre sopravvive in vecchi vigneti della bergamasca e dell'Oltrepò pavese. La **ROSSOLA NERA** forma con la Chiavennasca, la Pignola e la Bressana un team di valore fin dal XVI secolo, ed è da sempre usata per dare colore alla Chiavennasca. Probabili biotipi sono il Rosolino nero e il Rosolino rosa. La **BRESSANA NERA** è in realtà una Schiava grossa atesina che si diffuse, oltre che in Valtellina, anche nel Lodigiano, nel Pavese e nel Cremonese, grazie al colore e alla buccia resistente al marciume. Tra gli altri vitigni tradizionali, il pittore Pietro Ligari (1686-1752) descrisse la **BRUGNOLA**, che partecipa all'uvaggio nella produzione dei vini classici di Valtellina. Da segnalare anche il **CORVINO NERO**, ovvero il Corvinone veronese giunto in Valtellina in tempi remoti. E poi la **MERLINA NERA** (citata nei documenti dal Settecento), il **NEGRELLO** (XII secolo), la **NEGRERA** (nativa delle colline trentine e altoatesine, presente in Valtellina dal XVII secolo).



agonista di iniziative originali e mirate

Lombardo Doc promozione in verde