

OTTOBRE 2021

Inf Impresa

Mensile dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori



**È TEMPO
DI VENDEMMIA**



UNIONE NAZIONALE SINDACALE
IMPRENDITORI E COLTIVATORI

**OLIMPIONICI OSPITI
DELLE SEDI UNSIC**
pag. 24

**NUOVI CORSI
DELL'ENUIP**
pag. 26

**TICKET NASPI:
CHIARIMENTI INPS**
pag. 30



SEDI PROVINCIALI UNSIC SUL TERRITORIO NAZIONALE

ABRUZZO - Pollutri-CH (V. Marconi 81 - Tel 0873-902805); Pescara (V. Gobetti 15 - Tel 085-2058605); Teramo (V. Cerulli Irelli 5 - Tel 0861-250525).

BASILICATA - Montalbano Jonico-MT (V. Livenza 8 - Tel. 0835-692850); Senise-PZ (V. Madonna d'Anglona 114 - Tel 0973-584026).

CALABRIA - Caraffa-CZ (V. Saati 5 - Tel 0961-772666); Crotona (V. Panella 182/a - Tel 0962-955071); Reggio Calabria (V. S. Anna II tronco vico Andiloro 40 - Tel 0965-810913); Rossano Scalo-CS (V. Nazionale 11 - Tel 0983-356119); Soriano-VV (V. Giardinieri 1 - Tel 0963-347810).

CAMPANIA - Avellino (V. Ammiraglio Ronca 13 - Tel 0825-781908); Benevento (V. Napoli 156 - Tel 0824-363708); S. Felice a Cancelli-CE (V. Roma 285 - Tel 0823-751463); Giugliano-NA (V. Palumbo 120 - Tel 081-8947880); San Gregorio Magno-SA (Loc. Lavanghe snc - Tel 0828-955613).

EMILIA-ROMAGNA - Modena (V. Mar Mediterraneo 124 - Tel 0522-1710809); Comacchio-FE (V. Imperiali 1, S. Giuseppe - Tel 0533-311110); Parma (V. Scarabelli Zunti 15 - Tel 0521-1715408); Russi-RA (V. Di Vittorio 2 - Tel 0544-62787); Reggio Emilia (V. Adua 38/a - Tel 0522-1712705); Rimini (V. XXIII Settembre 6 - Tel. 0541-56665).

FRIULI-VENEZIA GIULIA - Udine (V. del Gelso, 17 - Tel 0432-1791277); Gorizia (V. IX Agosto 9 - Tel 0481-33387); Pordenone (V. Libertà 2a - Tel 0434-20481); Trieste (V. Torrebianca, 26 - Tel 040-370038).

LAZIO - Frosinone (V. le Mazzini 69 - Tel 0775-835063); Latina (V. Filzi 19 - Tel 0773-663832); Rieti (V. Villa Mari 11c - Tel 0746-485241); Roma (Via A. Bono Cairoli 47 - Tel 06-64521464).

LIGURIA - Genova (V. Storce 15r - Tel 010-8595435); Imperia (V. Matteotti 37 - Tel 0183-650503); La Spezia (V. Redipuglia 17 - Tel 0187-460473).

LOMBARDIA - Bergamo (V. Rubini 11 - Tel 035-0345985); Brugherio-MB (V. Vittoria 40 - Tel 039-2848376); Como (P.za Perretta 6 - Tel 031-264489); Colico-LC (V. Villatico 1 - Tel 0341-941346); Milano (V. Ponte Nuovo 50 - Tel 02-2565683); Mantova (V. Mazzini 31 - Tel 0376-224543); Sarezzo-BS (V. Repubblica 52 - Tel 030-291468); Varese (V. Speri della Chiesa 10 - Tel 0332-289548).

MARCHE - Ascoli (V. Kennedy 22 - Tel 073-646561); Civitanova-MC (V. Indipendenza 64 - Tel 073-3770111); Jesi-AN (V. Mura Occidentali 25 - Tel 0731-205236).

MOLISE - Campobasso (V. S. Antonio dei Lazzari snc - Tel 0874-310225); Venafro-IS (V. Vanvitelli 9 - Tel 0865-900006).

PIEMONTE - Alessandria (V. Vochieri 51 - Tel 0131-264212); Biella (V. Asmara 15 - Tel 015-8493429); Busca-CN (P.za Marconi 11 - Tel 0171-946732); Domodossola-VB (V. Cadorna 22 - Tel 0324-482601); Nizza Monferrato-AT (V. Billiani 29 - Tel 0141-1098151); Novara (Str. Giralengo 4 - Tel 0321-472287); Torino (V. Belmonte 5/b Tel 011-2478313); Vercelli (V. Ariosto, 9 - Tel 0161-217165).

PUGLIA - Bari (C.so V. Emanuele II 180 - Tel 080-5538087); Barletta (V. Scommegna 55 - Tel 0883-884080); Brindisi (C.so Umberto I 108 - Tel 0831-667163); Cursi-LE (V. Lo Ruma 35 - Tel 0836-433020); Foggia (V. Gorizia 43/a - Tel 0884-513231); Taranto (V. Cavallotti 149 - Tel 099-4596547).

SARDEGNA - Alghero-SS (V. Mazzini 90 - Tel 079-950806); Cagliari (Vico III Sant'Avendrace 24 - Tel 070-284490); Oliena-NU (V. Dante 4 - Tel 0784-287468); Oristano (V. Doria 34 - Tel 0873-302144).

SICILIA - Agrigento (V. De Gasperi 8 - Tel 0922-402958); Catania (V. le Rapisardi 281 - Tel 095 5879191); Cerda-PA (V. Strang 20 - Tel 091-8992696); Enna (V. S. Agata 34 - Tel 0935-22867); Marsala-TP (V. Mazzini 74 - Tel 0923-949019); Messina (V. Industriale 152 - Tel 090-2402467); San Cataldo-CL (V. dei Tigli 93 - Tel 0934-571989); Siracusa (V. Brenta 12 - Tel 0931-65476).

TOSCANA - Arezzo (P.za S. Jacopo 233 - Tel 0575-299733); Firenze (V. La Marmora 26 - Tel 0553-08642); Livorno (V. Russo, 24 - Tel 0586-410641); Massa (Gall. Raffaello 26 - Tel 0585-811463); Chiusdino-SI (V. Roma 25 - Tel 0577-751142); Pisa (Corte S. Domenico 8 - Tel 050-9913022); Pistoia (V. Storta 3a - Tel 0573-402051); Prato (V. Toscana 6b - Tel 0574-620118).

TRENTINO - Trento (V. Malvasia 101 - Tel 0461-209737).

UMBRIA - Valfabbrica-PG (V. Fermi 14 - Tel 075-901247); Terni (V. Tre Venezie 162 - Tel 0744-062106).

VENETO - Belluno (V. Agricoltura 13 - Tel 0437- 930244); Padova (V. Tommaseo 15 - Tel 049-8755938); Castelmasse-RO (V. Battisti 87 - Tel 0425-81837); Nervesa della Battaglia-TV (V. Calmontera 5 - Tel 0422-779875); Vicenza (V. le Milano 55 - Tel 0444-325767); Verona (V. Fraccaroli 10 - Tel 045-8212805); Mirano-VE (V. dei Pensieri 17 - Tel 041-5701177).

L'Unsic ha oltre 2.100 Caf sparsi per l'Italia. L'elenco completo su www.unsic.it

5

EDITORIALE

La ripresa indubbiamente c'è,
ma attenzione ai facili entusiasmi
(DOMENICO MAMONE) 5



6

ITINERARI ENOLOGICI

Vigneto Italia: primi nel mondo
per volume e ripresa del mercato
(VANESSA POMPILI) 6

SanVitis: nel Lazio
il gusto autentico del vino
(GIUSEPPE TETTO) 10

Il dolce autunno tra i vigneti
tra le province di Brescia e Verona
(GIAMPIERO CASTELLOTTI) 12

Primi sei mesi del 2021:
+25% per Asolo Prosecco
(G.C.) 14

Il Pinot Noir di Gianni Tessari
tra i migliori vini secondo "Times"
(G.C.) 15

La Romagna dei vini:
il Famoso Rubicone Igt
(G.C.) 16



Monte delle Vigne (Parma)
prima vendemmia tutta biologica
(G.C.) 17

Chianti, Montepulciano, Orcia:
l'alta qualità dei vini toscani
(GIAMPIERO CASTELLOTTI) 18

"Radici del Sud" 2021:
la riscossa del Mezzogiorno
(GIAMPIERO CASTELLOTTI) 20

Consorzio Colli Berici:
a Vicenza torna "Gustus"
(G.C.) 22

Firenze, Palazzo Vecchio:
la vendemmia diventa arte
(G.C.) 22

Il Consorzio di Pantelleria
a difesa della viticoltura eroica
(VANESSA POMPILI) 23

24

MONDO UNSIC

L'olimpionico Stefano Oppo
nella sede Enasc Oristano
(REDAZIONE) 24

Paraolimpiadi: Enza Petrilli
è argento nel tiro con l'arco
(GIUSEPPE TETTO) 25

Enuip: in partenza vari
corsi di formazione
(ELISA SFASCIOTTI) 26

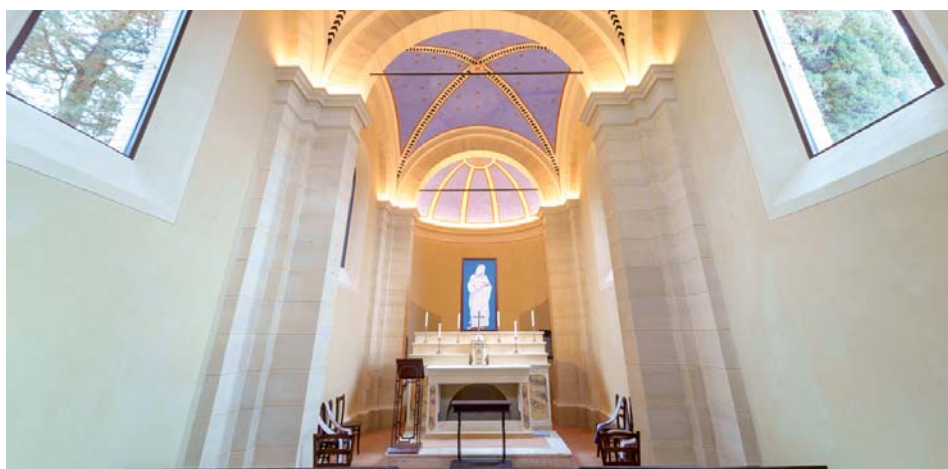
Naspi, ticket di licenziamento:
i chiarimenti dall'Istituto
(WALTER RECINELLA) 30

Tra Svizzera e Italia
accordo sui frontalieri
(REDAZIONE) 30

Congratulazioni al prof. Frascarelli
nuovo presidente dell'Ismea
(G.C.) 31

Fondolavoro, HSE Symposium
giunge alla sua terza edizione
(VANESSA POMPILI) 32

Vitaleta, quel gioiello
nella provincia di Siena
(GIAMPIERO CASTELLOTTI) 34





SCEGLI BANCA WIDIBA E GUADAGNA SUI TUOI RISPARMI.



ZERO SPESE

CONTO CORRENTE
A ZERO SPESE
E ZERO CANONE



SCOPRI LA CONVENZIONE WIDIBA PER UNSIC

Solo per i tesserati Unsic, ulteriori condizioni vantaggiose:

- ✓ Bancomat personalizzato Unsic e carte in 34 stili diversi
- ✓ **Prelievi gratuiti** su tutti gli ATM di tutte le banche italiane
- ✓ Carta di Credito Classic e Gold **gratis**
- ✓ PEC inclusa
- ✓ **WidiExpress** per trasferire il tuo vecchio conto in Widiba con un clic
- ✓ **Mutuo 100% digitale** con spese di istruttoria, perizia e polizza scoppio e incendio incluse



Apri Conto Widiba. Scopri di più:
www.insic.it



La ripresa indubbiamente c'è, ma attenzione ai facili entusiasmi

L'importanza dell'aspetto psicologico

di DOMENICO MAMONE - presidente dell'UNSIK



L'economia italiana sta reagendo abbastanza bene alla drammatica "mazzata" del Covid. Già lo scorso anno, grazie alla bella stagione nel corso della quale i consumi si sono rianimati, il dato del crollo annuale del Pil s'è un po' attenuato, evitando la doppia cifra e fermandosi ad un meno 8,9 per cento.

Anche quest'anno l'estate ha rappresentato una boccata d'ossigeno per l'economia: diverse rilevazioni confermano, ad esempio, la soddisfazione degli operatori turistici che in tutta Italia hanno visto una forte crescita delle presenze, in particolare nel Mezzogiorno. Secondo i primi bilanci, s'è registrato un vero e proprio boom in Puglia, Sicilia e Calabria, ma è andata bene anche nelle tradizionali località di villeggiatura, dalla Liguria alla Versilia, dalla costiera romagnola a quella amalfitana. È stato soprattutto il turismo italiano a premiare principalmente il nostro mare, scelto da sei vacanzieri italiani su dieci, anche se i turisti stranieri non sono mancati, pur con variazioni sulla provenienza geografica rispetto al passato (male per quelli provenienti da oltreoceano, bene per l'Europa dell'Est).

Insomma, c'è voglia di ritorno alla normalità e l'estate ha rappresentato anche un'occasione per lasciarsi alle spalle una stagione brutta non solo per il clima.

Seppur non riusciremo, quest'anno, a recuperare tutto il crollo del Pil del 2020, si può già ipotizzare un recupero di circa due terzi, cioè intorno al sei per cento. E ciò non sarebbe affatto male in quanto la pandemia ci sta comunque accompagnando, con le sue varianti (e per fortuna con i vaccini), anche in questo 2021.

Il più 2,7 per cento di aprile-giugno di quest'anno porta la crescita acquisita per il 2021 al 4,7 per cento, indubbiamente un ottimo risultato. L'obiettivo del 6 per cento per il 2021 è quindi alla portata, come del resto prevedono diversi istituti di ricerca. Significativo, inoltre, che siano i consumi dalle famiglie a trainare il Pil (più degli investimenti e dell'export): cioè ha ripreso vigore quell'elemento che è mancato negli anni scorsi, quando il nostro Pil non si muoveva. La pande-

mia, evidentemente, è una lezione anche per la psicologia e le scelte dei consumatori, che tornano a sfruttare ogni momento utile dell'esistenza, vivendolo appieno. La gente ha ripreso comunque a spendere, specie dopo le limitazioni imposte dalle restrizioni sanitarie. Un ottimismo che, lo speriamo tutti, ci dovrebbe accompagnare ancora per molto tempo. Senza esagerare, però. Da segnalare anche la crescita congiunturale delle ore lavorate (più 3,9 per cento nel secondo trimestre dell'anno) e delle posizioni lavorative (più 1,9 per cento), segno di un rimboccarsi le maniche. C'è tuttavia una spada di Damocle: è la crisi di approvvigionamento dei semiconduttori, che incide in particolare sui settori dell'auto, dell'elettronica e dell'industria dei macchinari.



Vigneto Italia: primi nel mondo per volume e ripresa del mercato

Nuove tendenze dei consumatori, tra vini bio ed e-commerce

di VANESSA POMPILI



Che sia fermo o con bollicine, bianco, rosso o rosè, un buon bicchiere di vino rasserena gli animi e mette tutti d'accordo. Non a caso, nel Bel Paese esiste una radicata tradizione vinicola che interessa tutto lo stivale e che ha prodotto negli anni un vasto patrimonio ampelografico ed una filiera vitivinicola ben articolata che parte dai vigneti, con le aziende agricole, fino ad arrivare alla vendita, con i centri di distribuzione.

PRODUZIONE - Nonostante la crisi sanitaria che ha investito tutti i settori produttivi e l'incertezza sul raccolto legata ai cambiamenti climatici in atto, l'Italia nel 2020 ha riconquistato il suo ruolo di primo paese produttore mondiale in volume, davanti a Francia e Spagna. Anche se nel 2021 la produzione nazionale di vino è scesa a 44,5 milioni di ettolitri, con un calo del 9 per cento rispetto ai 49 milioni di ettolitri del 2020 (dato Agea) il primato produttivo tricolore non viene scalfito minimamente, in un'annata che vede la Spagna ferma attorno ai 40 milioni di ettolitri e la Francia penalizzata da un andamento climatico particolarmente avverso.

Anche in Italia la vendemmia è sempre minacciata dalle

conseguenze dei persistenti mutamenti climatici e dall'andamento meteorologico incerto, che può creare anche in territori limitrofi, importanti differenze qualitative e quantitative. Quest'anno è stata una stagione difficile per i viticoltori, con le gelate primaverili che hanno colpito molte aree soprattutto del Centro Nord, seguite poi da un'estate particolarmente calda e arida dove non sono però mancati forti temporali, accompagnati da importanti manifestazioni grandinogene.

"I cambiamenti climatici, con una tropicalizzazione del clima, stanno condizionando sempre più il mondo dell'agricoltura e quindi del vino - ha dichiarato Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi. È compito di noi enologi mitigare gli effetti negativi ed esaltare quelli positivi, con particolare attenzione alla custodia e alla sostenibilità ambientale, elementi ormai necessari anche per un adeguato riconoscimento da parte dei consumatori. La qualità dipende anzitutto dall'andamento climatico, ma molto anche dal modo di condurre la vigna attraverso la scienza e la conoscenza che sono alla base dell'attività di noi enologi: laddove viene applicata con la massima meticolosità avremo una vendemmia molto



buona, in alcuni casi ottima ed eccellente. Questo, unito alle caratteristiche eterogenee del nostro territorio, porta a una situazione di previsioni vendemmiali molto differenti, anche in zone limitrofe. Ma per l'eccezionale capacità della vite di adattarsi e al lavoro incessante di vignaioli ed enologi, come detto, la qualità delle uve appare buona, con punte di eccellenza, in tutto il vigneto Italia".

Da sempre la nostra penisola rappresenta uno dei principali player del settore vinicolo mondiale, con una superficie totale di vigneti che nel 2021 si estende per 666.763 ettari, circa 14.500 in meno rispetto all'anno precedente, risultando quarta dietro a Spagna, Cina e Francia. Negli ultimi anni si riscontra una tendenza generale mondiale che indica da una parte una leggera diminuzione della superficie viticola, controbilanciata dall'altra da un più contenuto calo della produzione e dal miglioramento graduale delle rese medie dei vigneti. E questo accade anche in Italia. Seppure la superficie dei vigneti è diminuita in modo più rilevante rispetto ai paesi terzi, nello stesso periodo è aumentata la produzione (+4 per cento), con il miglioramento delle rese medie, anche come conseguenza che circa la metà del vigneto italiano ha usufruito della misura OCM di riconversione e ristrutturazione.

EXPORT - Se l'Italia sta dando conferma della propria leadership produttiva, sul fronte delle esportazioni si posiziona ancora seconda per valore dietro i cugini d'oltralpe, e sempre seconda in volume dietro la Spagna. Considerando le difficoltà che affliggono da tempo il commercio internazionale investendo il settore logistico e dei trasporti, come conseguenze dirette della pande-



mia, i dati delle esportazioni italiane nel primo quadrimestre 2021 risultano molto incoraggianti. Dal ministero delle Politiche Agricole arrivano conferme di ripresa del settore con la domanda estera che nei primi 5 mesi dell'anno segna +11 per cento, per un valore di 2,7 miliardi di euro. Anche gli spumanti sono tornati a trainare l'export con il +8 per cento in volume e +7 per cento in valore rispetto al primo quadrimestre 2020. Analizzando nel dettaglio la tipologia dei vini, c'è da segnalare, a fronte di un deciso incremento degli spumanti DOP, con il Prosecco sempre protagonista assoluto, la decisa battuta d'arresto delle bollicine comuni e IGP. Nei vini fermi, di contro, c'è stato un calo significativo dello sfuso mentre i vini in bottiglia hanno tenuto in termini di quantità ma con un incremento del 5 per cento in valore.

I maggiori acquirenti risultano essere in termini di volume gli Usa, mentre per valore la Germania. Deludente invece la performance del Regno Unito, mentre Cina e Russia hanno fatto ripartire la domanda. In positivo anche Svizzera, Canada, Paesi Bassi e Svezia. Scende invece la domanda giapponese del 15,5. Tra le regioni, è il Veneto che si conferma leader nell'export con 2,2 miliardi di euro, seguito dal Piemonte (+2,6 per cento) che allunga sulla Toscana (-3,2 per cento). Segni positivi per Trentino-Alto Adige ed Emilia-Romagna, seguiti dalla Lombardia, in calo in doppia cifra.

MERCATO INTERNO - Un'analisi settoriale condotta da ISMEA, ha dimostrato un tendenziale calo dei consumi interni e parallelamente un forte aumento della domanda statunitense che ha fatto scivolare l'Italia al terzo posto tra i paesi consumatori. Gli effetti economici della pandemia da Covid-19 hanno colpito bruscamente il ca-



nale Horeca, con la chiusura forzata delle attività di ristorazione, pub ed enoteche, creando rallentamenti negli scambi internazionali e nei consumi sia in Italia che all'estero. Uno dei più evidenti è stata la flessione dei fatturati 2020 e la forte incertezza che ne è derivata per quelli 2021, anche a causa dei mutati stili di vita e di consumo di vino che ha apportato radicali cambiamenti al paniere della domanda, sempre più orientata verso il segmento dei vini IG, con un deciso ridimensionamento dei vini comuni che restano, comunque una fetta importante nelle preferenze di acquisto.

Un fenomeno transitorio legato al lockdown del 2020, è stata la crescita dei consumi domestici di vino, comprati nei format della GDO e ridimensionati a partire dalla primavera 2021 in corrispondenza della graduale riapertura del canale Horeca. Un discorso a parte lo meritano gli spumanti, Prosecco in testa, in netta ripresa rispetto alla sofferenza registrata nel primo lockdown. Nel primo semestre di quest'anno i numeri delle bollicine sono cresciuti limitatamente se si considera il volume, ma aumentati decisamente se si considerano i prezzi. Significativa è anche la predilezione dei vini Doc-Docg, in tutte le sue segmentazioni di colore, a fronte della decisa flessione dei vini comuni e una sostanziale tenuta delle Igt. I vini Dop, in particolar modo i bianchi, grazie alla qualità superiore ed alla garanzia dell'origine italiana sui mercati internazionali, riescono ad avere performance commerciali migliori rispetto ai vini da tavola. Per quello che riguarda i prezzi, complice l'inizio della bella stagione e le graduali riaperture, il minimo comun denominatore del primo semestre 2021 è l'aumento dei costi in tutti i segmenti a dimostrazione di un mercato che,

nonostante tutto, resta comunque dinamico. Si registrano incrementi per Doc importanti quali Pinot Grigio delle Venezie e Prosecco. Tra i rossi lievi ascese per Barolo e Valpolicella, Sangiovese e Chianti.

TENDENZE: Tra e-commerce e vino biologico

Una conferma della resilienza del comparto vino arriva da Fabio Del Bravo, responsabile Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale Ismea: "Il vino è uscito a testa alta dalla prova del Covid. Quello che all'indomani dello scoppio della crisi pandemica si preannunciava come uno dei comparti più colpiti, per via della sua forte esposizione verso il circuito dell'Horeca e i mercati esteri, ha invece dimostrato una straordinaria capacità di adattamento. Senza voler sottostimare le difficoltà finanziarie affrontate da tante aziende, va evidenziato come la crisi abbia fornito alle cantine italiane uno stimolo straordinario all'innovazione digitale e alla diversificazione dei canali commerciali. I segnali che Ismea ha colto delineano delle buone prospettive per la campagna che sta per aprirsi, grazie al significativo rimbalzo dell'export, al rialzo dei listini, e alla ripresa dell'on trade. Allo stesso tempo, il buon andamento registrato delle vendite domestiche favorisce l'ottimismo fornendo un chiaro segnale del maggiore orientamento dei consumatori verso la qualità. La campagna in corso, su livelli più bassi in termini quantitativi ma verosimilmente con uve di ottima qualità, sembra quindi poter ben accompagnare il percorso verso la Premiumisation (ossia la migrazione dei consumi verso bottiglie sempre più costose, n.d.r.) che negli ultimi tempi sta interessando la domanda nazionale e in-

ternazionale di vino". È da notare come la pausa forzata di molti mercati conseguente alla crisi Covid-19, abbia in qualche modo stimolato le imprese a cercare canali alternativi di comunicazione ed incontro con i clienti, in attesa di una nuova normalizzazione che porterà gli operatori ad affrontare gusti ed abitudini in costante movimento.

Si è verificata un'accelerazione di un processo già in atto, necessariamente enfatizzato dalla pandemia. Il ricorso alla multicanalità, ai social media, alle chat ed alle vendite online, ha cambiato così il modo di comunicare delle aziende, avvicinandole di più ai consumatori. Fino al 2020, la vendita di vino direttamente dalle cantine o attraverso le piattaforme online, erano realtà in lenta evoluzione ma l'avvento della pandemia ha orientato velocemente i consumatori verso gli acquisti presso le cantine produttrici e verso quelli effettuati on line, che siano piattaforme multi-marchio, *wine club* o siti web di enoteche ed altre aziende di distribuzione.

Secondo quanto rilevato dall'Osservatorio Wine Monitor di Nomisma, nel 2020 il *wine e-commerce*, marginale fino a qualche anno fa, ha raggiunto in Italia numeri mai visti prima, con un giro d'affari che si muove tra i 150 e i 200 milioni di euro.

Se nel 2019, subito prima dell'emergenza sanitaria, l'Italia era il "fanalino di coda" tra i principali mercati internazionali, con appena l'1 per cento delle vendite retailing, contro il 4 per cento degli USA, il 10 per cento di UK e addirittura il 29 per cento della Cina, dove il *wine e-commerce* è da diversi anni un canale fondamentale per le vendite, nel 2020 – in coincidenza del lockdown - oltre 8 milioni di consumatori hanno scelto di acquistare online le proprie bottiglie di vino. Si è trattato del 27 per cento dei consumatori totali di vino, dato ancor più significativo se confrontato al 17 per cento dell'anno 2018. L'analisi di Nomisma ha analizzato anche le abitudini di acquisto on line rilevando come per le vendite in GDO, i buyers siano orientati di più sull'acquisto di prodotti di fascia di prezzo più alta rispetto a quelli scelti solitamente a scaffale. Particolarmente rilevante è lo stacco tra il prezzo di etichetta dei vini fermi e frizzanti, dove il consumatore digital spende ben il 59 per cento in più, ovvero 3 euro a litro nella spesa fisica e 4,8 euro a litro nella spesa online.

Oltre all'esplorazione di canali distributivi alternativi e della filiera corta, è in atto un'altra nuova tendenza di acquisto, probabilmente riconducibile al cambiamento generazionale dei consumatori, impegnati nella ricerca di alimenti sani ed autentici e maggiormente attenti ai temi della sostenibilità, etica ed ambientale. Al momento ancora un settore di nicchia, ma in forte ascesa nelle scelte dei consumatori, il vino biologico sta prendendo sempre

più piede tra gli amanti del vino. Secondo quanto riportato dall'ultimo report Mipaaf-Ismea, in Italia il 19 per cento dei vigneti è coltivato secondo il metodo biologico. Nel 2020 quattro bottiglie di vino su 100 sono state biologiche, con un fenomeno in forte crescita in tutto il mondo sia in termini di estensioni delle superfici vitate che di interesse del consumatore, sempre più attento all'impatto della produzione alimentare sull'ambiente.

"Il biologico italiano è un prodotto di grande qualità – ha affermato il sottosegretario all'Agricoltura Francesco Battistoni – non a caso siamo primi esportatori europei e secondi a livello mondiale. Abbiamo il più alto numero di operatori biologici del vecchio continente ed un mercato costantemente in espansione. Il nostro modello di filiera è un esempio virtuoso, ma siamo consapevoli di avere ancora un grande margine di crescita. Per un agricoltore, dedicarsi al biologico rappresenta certamente una sfida, ma al tempo stesso anche una preziosa opportunità di fare impresa rispettando i canoni della sostenibilità economica, ambientale e sociale".

Sicuramente la crescita dei vigneti bio è un segnale positivo per l'agricoltura italiana che sta reagendo dinamicamente alle importanti sfide legate alla transizione ecologica e digitale indicate dalla proposta di riforma della politica agricola comunitaria (PAC) e dalla strategia dell'European Green Deal.

A livello mondiale, dei 7 milioni di ettari di superficie viticola complessivamente censita, una quota pari al 6,7 per cento è coltivata secondo i metodi di produzione dell'agricoltura biologica, per un'estensione complessiva vicina ai 500 mila ettari, più del doppio rispetto a 10 anni fa. In Italia, al 2019 si contano 107.143 ettari di vigneto biologico (+109 per cento nel decennio), con un'incidenza sulla superficie vitata complessiva del nostro Paese di quasi il 19 per cento, la più alta in Europa e nel mondo.

Più nel dettaglio a livello regionale e in ottica dinamica, emerge chiaramente una rincorsa da parte del Centro-Nord a recuperare nell'ultimo decennio il gap di superfici con il Mezzogiorno. Un percorso di crescita che ha portato a un maggior equilibrio nella distribuzione di vigneti tra Nord (22,8 per cento), Centro (22,5 per cento), Sud (25,5 per cento) e Isole (29,2 per cento).

Sempre nel nostro Paese sono oltre 18 mila i viticoltori che hanno scelto il metodo di coltivazione biologico, ai quali si aggiungono tutti gli altri attori della filiera, per un totale di operatori del settore vitivinicolo bio prossimo alle 25.000 unità. Sul fronte dei consumi, è invece soprattutto all'estero che il vino biologico gode di maggiore apprezzamento, con la Germania e la Francia capofila tra i paesi consumatori, mentre l'Italia detiene un ruolo importante nelle esportazioni del settore.

SanVitis: nel Lazio il gusto autentico del vino

Viticoltura naturale e vini che raccontano un territorio

di GIUSEPPE TETTO

Nel cuore del territorio laziale nasce e si coltiva una piccola perla nel panorama delle uve nostrane: il Cesanese. Vitigno a bacca rossa autoctono del Lazio, è il più antico della regione e racchiude nelle sue uve quei sapori peculiari e forti, che rispecchiano il carattere sincero e verace della popolazione locale.

Ed è proprio da queste uve che l'azienda vinicola Sanvits muove i primi passi, trasformando la passione per il vino di Sergio Tolomei, Massimo Orlandi e Riccardo Bani in un prodotto unico, ormai riconoscibile come vera eccellenza del territorio.

Accomunati dalle origini, dal territorio e dalle sue tradizioni, i tre imprenditori provenienti da diversi settori ed esperienze lavorative nel 2015 decidono di dare vita ad un progetto che nel panorama vinicolo italiano punta semplicemente alla riscoperta e alla valorizzazione del territorio e delle sue qualità enologiche, spesso poco conosciute altrove: "L'obiettivo di SanVitis – spiega Sergio Tolomei - è proprio quello di mettere in bottiglia un'identità territoriale forte, un'idea di vino sano e nel pieno rispetto delle caratteristiche dei vigneti storici del Lazio, in cui crede molto e su cui scommette ogni giorno".

Siamo a Olevano Romano, dove negli ultimi anni si sta assistendo ad un fervore produttivo interessante. Qui si coltiva nella vecchia vigna in Contrada La Torre, tramandata da generazioni, un ettaro di Cesanese impiantato più di cinquant'anni fa, il terreno è di argilla rossa, molto tenace un po' come le persone che vivono questi territori. Sullo stesso appezzamento si trovano piante più giovani del nostro Bellone e di Passerina insieme ad una piccola parte di Cabernet e Petit Verdot: "SanVitis ha come obiettivo primario il rispetto del territorio – continua Tolomei - la cura attenta dei vigneti, la selezione di prodotti autoctoni, le basse rese. Si pratica una agricoltura biologica e sostenibile con una lavorazione del prodotto tutta naturale che restituisce dei vini puliti, eleganti e con una precisa personalità. Il nostro claim non a caso è viticoltura naturale senza compromessi". Come molte

realità imprenditoriali anche Sanvits ha dovuto fare i conti con i freni imposti dall'emergenza Covid-19, portando a reinventarsi e a sfruttare i nuovi canali offerti dal mondo digitale. Per dare una visione più dettagliata della tipologia dei prodotti e del mercato, ma anche sulle sfide che attendono l'azienda, ha parlato con noi di InfImpresa Giusy Ferraina, responsabile marketing di SanVitis.

I prodotti di punta del lavoro di SanVitis?

"SanVitis ha scelto una serie di vitigni autoctoni rappresentativi come il Bellone, il Cesanese, la Passerina. Il Bellone è un vitigno antichissimo, già Plinio in epoca romana lo cita come uva fantastica ed è uno dei classici vitigni autoctoni laziali, riscoperto sul territorio e che rappresenta per SanVitis la vera sfida produttiva. Il Cesanese è poi il fiore all'occhiello dell'azienda, un vino dalla forte personalità, che riflette a pieno il territorio di provenienza. Da quest'estate i due vini sono presenti anche in una linea nuova, di lungo affinamento e "limited edition" con solo 600 bottiglie per tipo. Dal primo anno di vinificazione di SanVitis abbiamo messo da parte per ogni vino poche bottiglie, abbiamo creato una sorta di album dei ricordi, che disegni anno dopo anno la strada da cui siamo partiti e la nostra crescita, e che sappia raccontare il nostro impegno".

Che riscontro avete avuto dal pubblico e dal mercato?

"C'è sempre più attenzione al mondo del vino da parte dei cosiddetti winelovers e di conseguenza dei media. Si vuole conoscere sempre di più, capire cosa c'è dietro ogni bottiglia, degustare con curiosità e avvicinarsi ai produttori. Se il trend continua a essere questo le prospettive future sono buone, soprattutto per le piccole realtà come la nostra, che attirano l'attenzione di un target che si focalizza su biologico, naturale, produzioni limitate. Siamo presenti nelle maggiori guide, che per noi



rappresentano un modo per misurare la nostra crescita anno dopo anno, così come i premi o le medaglie che cominciano ad arrivare per il nostro Cesanese”.

Quel è stato l’impatto del Covid sul vostro lavoro e quali risposte avete messo in campo?

“Dallo scorso anno viviamo però con due velocità differenti e parallele, il ritmo produttivo, quello delle vigne e delle cantine è rimasto uguale a prima, e poi il ritmo del mercato che si è rallentato, che sembra ripartire e poi si blocca nuovamente. Stiamo imparando a trovare un nuovo ritmo, forse la soluzione è questa.

Nei mesi scorsi ci siamo posti l’obiettivo di tornare in campo con un prodotto nuovo e di qualità superiore, ci siamo presi questo periodo di stop per crescere in qualità e storie da raccontare.

Fin dall’inizio abbiamo fatto un forte investimento sul digitale e sulla comunicazione, abbiamo costruito una base e una presenza online, aspetto che ci ha aiutato durante il lockdown per affrontare un percorso senza dover iniziare da zero come è stato per molte altre cantine. La cura della nostra brand reputation e la sua diffu-

sione è stata uno degli ingredienti principali per costruire il nostro modello commerciale e presentarci con il giusto biglietto a visita.

Ora siamo pronti a riprendere gli eventi in presenza, che sono vitali per il nostro comparto, in quanto non si può prescindere dalla convivialità e dalla socievolezza che il vino sa costruire. E soprattutto a trovare il giusto posizionamento sul mercato”.

Progetti per il futuro?

“Si sta lavorando sul consorzio del Cesanese di Olevano Romano di cui faremo parte e facciamo parte di associazioni sul territorio per la promozione dei prodotti tipici e delle aziende produttrici.

È un percorso su cui continuare, è importante la sinergia con i produttori per comunicare sempre e di più il territorio del Lazio, non adeguatamente conosciuto, ed è altrettanto importante trovare nei ristoratori e nei sommelier comunicatori affidabili dei nostri vini. Stiamo lavorando anche sull’export, così come continuiamo a seminare con le nostre pr digitali. Arriverà alla fine di questo percorso il momento di raccogliere”.



Il dolce autunno tra i vigneti tra le province di Brescia e Verona

Alla scoperta di Franciacorta, Garda, Colli dei Longobardi e Val Camonica

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Franciacorta, Garda, Colli dei Longobardi e Valle Camonica. La provincia di Brescia racchiude quattro aree vinicole d'eccellenza, innumerevoli cantine da visitare e in cui acquistare direttamente dai produttori vini pregiati, Strade del vino fra le prime a nascere in Italia. Un territorio in cui l'enoturismo si è fatto arte dell'accoglienza, dove ciascuno può scegliere il genere di struttura più adatto alle sue esigenze dove alloggiare nel verde, dall'agriturismo al relais di charme. L'autunno è la stagione ideale per andare alla scoperta di queste straordinarie terre, che sono animate da una serie di piacevoli eventi.

FRANCIACORTA - Terra del prezioso Franciacorta - il più pregiato tra i vini italiani rifermentati in bottiglia con il metodo classico - a cui dà il nome, è tra le zone italiane più amate dagli enoturisti. Le sue colline sono punteggiate da borghi e castelli, abbazie e ville patrizie, prestigiose cantine: vi si snoda la Strada del Franciacorta che prende il via dal centro di Brescia e arriva sulle sponde del Lago d'Isèo.

Un motivo in più per visitarla, è il "Festival in Cantina", in programma ogni anno a settembre. Quest'anno ha coinvolto 66 cantine, che hanno accolto gli ospiti con eventi originali e fantasiosi e visite guidate con degustazione. L'enoturismo è adatto anche agli sportivi, che possono avventurarsi tra i vigneti e le colline facendo trekking e percorrendo itinerari a piedi o in bicicletta, così come alle famiglie che hanno la possibilità di divertirsi con iniziative ludiche e pic-nic nella natura. Non c'è poi occasione migliore per perdersi tra i molteplici luoghi di interesse storico artistico che costellano la Strada del Franciacorta, dai monasteri ai piccoli musei.

Ad ottobre i sapori della Franciacorta sono protagonisti di "Benvenuto autunno!", visite e degustazioni guidate alla scoperta del mondo di Bacco organizzate alla Casa Museo Paolo e Carolina Zani di Cellatica. Si va alla scoperta delle più belle opere della collezione che raccontano il mito dionisiaco: dal dipinto di Giambattista

Tiepolo dedicato alle Nozze di Bacco e Arianna all'Allegoria della Terra, pregevole tela di François Boucher appartenuta al re di Francia Luigi XV, passando per i Bacchanalia che animano la candida porcellana di Massimiliano Soldani Benzi (seconda metà del XVIII secolo). Anche il giardino della Casa Museo è popolato di sculture e vasi che eternano la memoria del dio del vino. A conclusione di ogni itinerario guidato, i visitatori possono partecipare a una esclusiva degustazione, condotta da un esperto sommelier Ais, di diverse tipologie di Franciacorta accompagnata da proposte culinarie tipiche della zona.

GARDA - Viti e ulivi si alternano sulla sponda bresciana del lago di Garda, e nell'immediato entroterra, dove si snoda la Strada dei Vini e dei Sapori del Garda. Un solare e fertile paesaggio mediterraneo punteggiato da antichi borghi, imponenti castelli, caratteristiche cittadine lacustri, in cui sono incastonate cantine, frantoi, agriturismo, tipiche trattorie ed eleganti ristoranti. Lo si può scoprire seguendo gli itinerari automobilistici, che si snodano ad esempio in Valtènesi, fra le colline moreniche della sponda meridionale del lago, nel tratto da Sirmione a Salò, nel Parco dell'Alto Garda, oppure pedalando in relax lungo il percorso di una trentina di km fra i vigneti della Lugana. Sono le zone di produzione di importanti e apprezzati vini a Denominazione d'origine controllata.

Cuore (e al vertice della denominazione) della Doc Riviera del Garda Classico (che va da Sirmione a Limone sul Garda) è la Valtènesi, bucolico territorio dove l'ospitalità è oggi un'arte e dove la coltivazione della vite vanta origini antichissime, che affondano addirittura in epoca preromana. Considerata come l'ultimo avamposto di Mediterraneo nel cuore del nord-Europa, tra i comuni di Desenzano e Salò, nel cuore dell'anfiteatro morenico gardesano, è un'area contraddistinta da un microclima unico, influenzato dai benefici effetti del più grande lago italiano. Qui ha trovato patria elettiva il Gropello, grande



vitigno autoctono che rappresenta il principale patrimonio enoico del comprensorio: un piccolo patrimonio dell'umanità, considerato che al mondo ne esistono solo 400 ettari coltivati per l'appunto in quest'area. Altra perla della Valtènesi è il pregiato Chiaretto, tra i più importanti ed apprezzati Rosé italiani. Un'occasione piacevole per visitare la Valtènesi è, all'inizio di ottobre, Profumi di mosto, evento diffuso sul territorio, in cui ciascuna azienda propone esperienze in cantina e in vigneto, dalle degustazioni alle installazioni artistiche en plein air, agli abbinamenti cibo-vino.

Da registrare la recente inaugurazione - sabato 7 agosto 2021 - del "Garda Doc Boutique" sulla ponda veneta del lago, una piccola vetrina nel cuore di Peschiera del

Garda (Via G. Galilei, 4, 37019 Peschiera del Garda, Verona), aperta tutti i giorni dalle 10 alle 13 e dalle 17 alle 22 per accogliere e appassionare wine lovers e turisti che soggiornano sul litorale gardesano.

Con la "Garda Doc Boutique", il Consorzio ha l'ambizione di valorizzare il lago di Garda, quale espressione vitivinicola di coesione di un territorio ricco di storia enologica e di vini famosi nel mondo. La dichiarazione del presidente del Consorzio, Paolo Fiorini: "Un'esperienza, quella di chi visiterà 'Garda Doc Boutique', interamente firmata GardaDoc e che permetterà ai turisti, agli appassionati e agli operatori di conoscere la realtà gardesana e acquistarne i prodotti, per rivivere a casa ed in compagnia il Bel Vivere italiano".

Primi sei mesi del 2021: +25% per Asolo Prosecco

Bilancio positivo per il vino veneto

di G.C.

La crescita dell'Asolo Prosecco è inarrestabile: gli ultimi dati evidenziano un balzo in avanti del 25 per cento rispetto ai primi sei mesi del 2020, quando peraltro le bollicine asolane si erano già mostrate più forti della pandemia e avevano chiuso il semestre con un incremento del 9 per cento. L'ascesa è addirittura del 36 per cento nei confronti della prima metà del 2019.

Il quadro felice dell'Asolo Prosecco è stato tracciato nel corso dell'assemblea dei soci del Consorzio, svoltasi la scorsa estate. "La visione strategica che abbiamo messo in atto – racconta il presidente Ugo Zamperoni – ha consentito di rafforzare il nostro posizionamento. Se alla fine dello scorso anno avevamo sfiorato per la prima volta i 19 milioni di bottiglie, salendo così abbondantemente al quarto posto assoluto in Italia fra le denominazioni del settore spumantistico, nei primi sei mesi del 2021 abbiamo già collocato 9,7 milioni di bottiglie, con-

tro i 7,8 milioni di giugno 2020. Siamo peraltro perfettamente in grado di soddisfare le nuove richieste di Asolo Prosecco provenienti sia dall'Italia sia dall'estero: ricordo infatti che nella scorsa vendemmia non solo non adottammo alcuna misura restrittiva della produzione di uve, in controtendenza con molte delle altre maggiori denominazioni italiane, ma addirittura accantonammo un'ulteriore riserva vendemmiale, che adesso immetteremo sul mercato".

Intanto si è conclusa con numeri da capogiro anche la campagna che il Consorzio dell'Asolo Prosecco ha condotto via social media in alcune delle principali città italiane (Milano, Torino, Genova, Firenze, Bologna, Roma, Napoli, Bari e Catania) oltre che nell'intero Veneto: sono state più di 15 milioni le visualizzazioni ottenute dai post che hanno presentato agli utenti Facebook e Instagram l'immagine dell'Asolo Prosecco come "l'altro aperitivo". "L'obiettivo – spiega Zamperoni – è affermare l'idea che l'Asolo Prosecco sia lo spumante ideale per un aperitivo raffinato, in linea con l'indicazione espressa dal 74 per cento degli utenti intervistati nel corso di un'indagine di posizionamento condotta da Bva-Doxa per conto del Consorzio".

Dalla tarda primavera a fine giugno ben 4 milioni di utenti hanno visualizzato più volte le ricette proposte in abbinamento con l'Asolo Prosecco, interagendo con i social media consortili più di un milione di volte. In aggiunta, i video che illustrano la preparazione delle ricette hanno raccolto oltre 5 milioni di visualizzazioni. L'iniziativa ha destato l'attenzione di ogni fascia di età, ma il dato più rilevante è quello che indica come il 30 per cento degli utenti che hanno mostrato interesse per l'Asolo Prosecco sia sotto i 35 anni. L'80 per cento degli accessi al sito internet dedicato alla campagna (www.altroaperitivo.it), dove le ricette dei finger food abbinati all'Asolo Prosecco sono illustrate nei dettagli, è stato effettuato da donne. In compenso, il pubblico maschile ha utilizzato il sito per approdare negli shop on line dei singoli produttori dell'Asolo Prosecco.



Ugo Zamperoni presidente Consorzio Asolo Prosecco

Il Pinot Noir di Gianni Tessari tra i migliori vini secondo "Times"

Premiato il Veneto Rosso dell'azienda di Roncà (Verona)

di G.C.

Un riconoscimento importantissimo, anche perché di carattere internazionale. Jane MacQuitty ha incluso il Pinot Noir di Gianni Tessari nella selezione dei migliori vini per l'estate 2021 redatta per *The Times*. La critica e scrittrice è una delle firme di riferimento in ambito enologico del quotidiano inglese, insignita nel 2020 dell'onorificenza MBE, tra le più importanti del Regno Unito, destinata a coloro che danno lustro alla nazione in ambito professionale.

Si tratta, nello specifico, di una raccolta di cento etichette a livello mondiale, divise per tipologie e fasce di prezzo, con un occhio di riguardo agli abbinamenti gastronomici. MacQuitty, infatti, considera diverse occasioni e contesti di assaggio, che durante la bella stagione si moltiplicano tra momenti conviviali e distensivi, a casa o in vacanza.

Il Pinot Noir 2019 è definito dalla wine critic "una cannonata", l'unico rosso italiano della propria categoria: il suo

frutto vivace, pieno e speziato, sulle note di ciliegia e fragola, si presta a essere gustato anche fresco, perfetto accompagnato da un tagliere di salumi.

"Siamo orgogliosi e felici di questa menzione. Il nostro Pinot Noir è un #vino lavorato nel dettaglio, scolpito con devozione e cura alla ricerca dell'armonia perfetta - dichiara Gianni Tessari, titolare dell'azienda di Roncà (Verona). "Produrlo richiede la stessa maestria di uno scultore, tanto scrupoloso quanto creativo, in virtù di un vitigno che esige molto ma che alla fine restituisce altrettanto. Il risultato è un vino equilibrato, elegante e versatile". Il Pinot Noir di Gianni Tessari è un Veneto Rosso IGT che nasce da uve prodotte a Roncà, in Val d'Alpone, e allevate a spalliera Guyot. Dopo la vendemmia manuale in cassetta, le uve fermentano in acciaio per circa dieci giorni e affinano in botti di rovere da 40 ettolitri per sei mesi. È di media struttura, al gusto è morbido, leggermente tannico e con una buona sapidità.



La Romagna dei vini: il Famoso Rubicone Igt

La produzione dei Vigneti Romio di Forlì

di G.C.

La collezione Vigneti Romio si arricchisce di una nuova etichetta per raccontare un altro volto inedito della Romagna enologica: il Famoso Rubicone Igt. La linea, destinata al canale della grande distribuzione ed ideata per celebrare la cultura romagnola non solo come luogo ad alta vocazione vinicola, ma come stile di vita e attitudine, raccoglie i vini Doc più rappresentativi del territorio: dopo l'esordio con Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva, Romagna Doc Trebbiano e Romagna Novebolle Doc Spumante Bianco, è ora la volta di una nuova iconica referenza, ideale compimento di un viaggio enologico nella terra romagnola più autentica.

Famoso Rubicone IGT, come le altre referenze della gamma, persegue la filosofia produttiva su cui Caviro si impegna da oltre 50 anni, volta a valorizzare le tradizioni enologiche del territorio e le sue eccellenze vitivinicole. Se per il Romagna Novebolle Doc Spumante Bianco, il principio di valorizzazione si è tradotto nella riscoperta e reinterpretazione contemporanea della tradizione spumantistica romagnola di inizio '900, per il Famoso Rubicone IGT è da intendersi come recupero e rivisitazione di un vitigno storico a bacca bianca, coltivato in terra romagnola, dimenticato e riportato di recente in auge: il Famoso.

Come tutti i vini di Vigneti Romio, la bottiglia comunica la sua identità fin dalla veste grafica, raccontando in etichetta un tratto distintivo dell'indole romagnola attraverso la mano di un'artista del territorio. Tra i principali archetipi della tradizione messi in risalto dalla collezione – il Sognatore, il Romantico, il Leggendaro, lo Spensierato, l'Audace – è lo "Spensierato" la figura a cui è ispirato il Famoso Rubicone Igt, nonché soggetto del nuovo episodio "Ti Verso una Storia".

Caviro, cooperativa che rappresenta la più grande Cantina d'Italia, racconta la cultura enologica romagnola attraverso la nuova produzione di qualità Vigneti Romio, dedicata al canale della grande distribuzione. Una collezione che raccoglie i vini portabandiera del territorio –



Romagna Doc Spumante in versione Bianco e Rosè, Romagna Doc Trebbiano, Famoso Rubicone Igt, Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva – e si fa espressione della Romagna più autentica, concepita non solo come un luogo ad alta vocazione vinicola, ma come un modo di essere e di relazionarsi, caratterizzato dalla spensieratezza della Riviera, la passione dei giovani amanti, il mistero dei briganti e il coraggio dei motociclisti.

Vigneti Romio condivide con Caviro la mission e i valori fondanti: il principio di valorizzazione del territorio che anima la linea, è infatti lo stesso obiettivo su cui il Gruppo è impegnato da oltre 50 anni.

C'è tutta l'identità Caviro anche nella filosofia produttiva che caratterizza il progetto Vigneti Romio, concentrato sul perfezionamento della qualità dei vini partendo dalle misure adottate in campo e sulla vite. Come avviene per tutti i prodotti Caviro, le referenze della collezione Vigneti Romio sono frutto di un percorso di massima qualità e costante monitoraggio che parte in vigna - con l'attuazione di un protocollo specifico che prevede la verifica di tutte le fasi di maturazione delle uve e, di conseguenza, del loro stato qualitativo - e investe l'intera filiera per ottenere vini ben definiti.

Vigneti Romio beneficia di importanti assets che il Gruppo ha consolidato negli anni come supporto dei migliori enologi e consulenti tecnici agro-alimentari, solida capacità economica, e l'attenzione e impegno ai temi della sostenibilità, dell'etica e della tutela dell'ambiente.

Monte delle Vigne (Parma) prima vendemmia tutta biologica

Raccolta manuale e notturna per una grande qualità

di G.C.

Monte delle Vigne, l'azienda vinicola della famiglia Pizzarotti sui colli emiliani di Ozzano Taro (Parma), raggiunge un nuovo traguardo del suo percorso sostenibile: la vendemmia 2021 sarà la prima interamente biologica e certificata dall'Icea, Istituto per la certificazione etica ed ambientale.

“Sono emozionato e orgoglioso del risultato raggiunto – dichiara Paolo Pizzarotti, presidente di Monte delle Vigne. “Questa vendemmia, che si inserisce in un più ampio progetto di sostenibilità che stiamo portando avanti fin dal 2016, è il nostro atto d'amore per i Colli di Ozzano Taro, un territorio a noi molto caro perché qui affondano le radici della nostra storia familiare e dei nostri affetti. Un territorio di cui ci sentiamo custodi”.

Fino a metà ottobre due squadre, ciascuna composta di dodici persone, sono state impegnate nella raccolta notturna e a mano, in cassette, nei 40 ettari di vigneto. La decisione di eseguire tale operazione senza l'ausilio di macchinari risponde alla volontà di selezionare i grappoli

con la massima cura, mentre la scelta delle ore notturne si pone l'obiettivo di prevenire macerazioni e pre-fermentazioni indesiderate per ottenere la massima espressività.

“Quest'anno le uve, di ridotta quantità a seguito della gelata primaverile della notte del 6 aprile, sono tuttavia di alta qualità grazie al favorevole andamento climatico degli ultimi mesi: il tempo soleggiato di giugno unito a scarse piogge e l'abbassamento delle temperature di fine agosto, con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, fanno presupporre una grande annata per i nostri vini – spiega Lorenzo Numanti, amministratore delegato di Monte delle Vigne. “Dal punto di vista agricolo il nostro raccolto è oggi certificato biologico al 100 per cento: questo vuol dire che i vini prodotti saranno interamente biologici e usciranno con quasi tutti nel 2022. Solo per Nabucco dovremo aspettare il 2024 perché richiede alcuni anni di affinamento. Ma si sa che con il vino la fretta non paga”.



Chianti, Montepulciano, Orcia: l'alta qualità dei vini toscani

Produzione in calo, ma prodotto di pregio

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

“**U**n pò di meno, ma molto buono. La produzione 2021 del vino Chianti sarà ridotta, a causa della gelata di primavera. Ma la qualità dell'uva è ottima. E ci aspettiamo un vino che può entrare nel novero delle migliori annate”. È quanto dichiara il presidente del Consorzio vino Chianti, Giovanni Busi, riguardo alla vendemmia 2021. “Dopo la gelata – spiega – le prime stime indicavano una riduzione della produzione del 30-40 per cento. Per fortuna, le piante hanno reagito bene e, alla fine, il dato effettivo parla di un calo ma non così importante. Insomma, il danno è minore di quello che pensavamo. Possiamo tirare un piccolo sospiro di sollievo. Ancora però non possiamo festeggiare – aggiunge. “Le prossime settimane saranno decisive, specie dal punto di vista climatico. Dobbiamo sperare che comincino le piogge, perché un periodo di perdurante siccità manderebbe le viti in sofferenza, con ricadute negative sulla quantità. Dobbiamo quindi augurarci che la stagione segua il suo naturale evolversi. Il 2021 dovrà essere un anno di ripartenza anche per il comparto vino. Incrociamo le dita”.

In attesa dell'annata 2021, per il vino Chianti arrivano buone notizie sul fronte delle vendite: a giugno sono cresciute del 15 per cento rispetto allo stesso mese del 2020. “Per la vendemmia 2021 – spiega Busi - abbiamo deciso una riduzione delle rese del 15 per cento per mantenere in equilibrio la produzione e il mercato. Per fortuna il mercato sta riprendendo e il prodotto in magazzino c'è, quindi con questa decisione garantiamo un ritorno economico maggiore per la fase della produzione. L'obiettivo è quello di consolidare la crescita al fine di garantire alla fase della produzione una marginalità che prima non c'era”.

Se il Chianti rappresenta la bandiera dei vini toscani, con notorietà internazionale, è in netta crescita anche la visibilità del Montepulciano. Il concorso enogastronomico “Atavolaconilnobile”, promosso dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è giunto alla diciannovesima edizione ed ha visto l'affermazione della Contrada di Col-

lazzi. Il tema dell'ultima edizione, sul quale si sono confrontate le contrade, è stato uno dei piatti della tradizione più apprezzati, i Pici, che dal 2018 sono al vaglio della commissione Unesco per l'ottenimento del riconoscimento di patrimonio universale. Al secondo posto si è piazzata la Contrada di Talosa con i Pici delle Due Valli, mentre ha chiuso il podio al terzo posto Poggiolo con i Pici al ragù del Cortile.

“Dopo l'edizione celebrativa dello scorso anno abbiamo potuto riprendere il percorso tradizionale di questo premio che negli anni continua a crescere ed entusiasmare – ha commentato durante la premiazione il presidente del Consorzio, Andrea Rossi. “Il tema rimanda in particolare alla nostra terra, a partire dalle farine utilizzate e alla storia della nostra tradizione enogastronomica, il vero valore aggiunto che denominazioni come la nostra possono vantare”. Ogni piatto in gara è stato degustato in abbinamento a tre etichette del Nobile sorteggiate prima della gara. I Pici dell'Aia di Collazzi sono stati assaggiati dalla giuria con il Montepulciano delle aziende Le Berne, Metinella e Poliziano.

L'albo d'oro del premio vede primeggiare Collazzi (cinque volte), poi Talosa (quattro volte), Voltaia (tre volte), San Donato (tre volte), Gracciano, Cagnano, Poggiolo e Coste (in ex-aequo nel 2012).

Da ricordare, per concludere, il “Bravò delle Botti”, la sfida tra le otto contrade del paese, Cagnano, Collazzi, Le Coste, Gracciano, Poggiolo, San Donato, Talosa e Voltaia, dislocate tutte lungo il centro storico. Si fanno rotolare botti di circa 80 chili ciascuna, lungo un percorso in salita di oltre un chilometro. È la testimonianza più affascinante del legame tra il territorio e il suo nobile nettare.

Da Montepulciano all'Orcia, sempre in provincia di Siena. Qui è la musica l'elemento di traino per il vino locale. Quest'anno ha avuto luogo il primo appuntamento del “Festival Paesaggi Musicali Toscani” accompagnato dalle degustazioni di Orcia Doc. Ascoltare la musica in luoghi unici degustando il vino del territorio, l'Orcia Doc,



Bottega a Castellina



La premiazione del concorso "A tavola con il Nobile"



è infatti la base della collaborazione tra il Consorzio del Vino Orcia e il Festival Paesaggi Musicali Toscani. "L'idea nuova è proporre a tutti un mix di appagamenti sensoriali che aiuti a creare momenti unici dalle fortissime emozioni – spiega il presidente del Consorzio del Vino Orcia, Donatella Cinelli Colombini - con l'obiettivo quindi di innalzare il livello della rigenerazione psicofisica che, soprattutto dopo il periodo della pandemia, è diventata un bisogno collettivo".

Tra i luoghi toccati, la Cappella della Madonna di Vitaleta, il Giardino Nilde Lotti a San Quirico, Vignoni Alto e Pienza. Nata nel febbraio del 2000, l'Orcia Doc raccoglie nella sua area di produzione dodici comuni a sud di Siena (Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia, Trequanda, parte dei territori di Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena). Il disci-

plinare di produzione prevede la tipologia "Orcia" (uve rosse con almeno il 60 per cento di Sangiovese), l'"Orcia Sangiovese" (con almeno il 90 per cento di Sangiovese) entrambe anche con la menzione Riserva in base a un prolungato invecchiamento (rispettivamente 24 e 30 mesi tra botte di legno e bottiglia). Fanno inoltre parte della Doc il bianco, il rosato e il Vin Santo. A oggi sono 153 gli ettari di vigneti dichiarati su un totale potenziale di 400 ettari. La produzione media annua si attesta intorno alle circa 300mila bottiglie realizzate dalle circa 60 cantine nel territorio di cui oltre 40 socie del Consorzio di tutela che dal 2014 ha l'incarico di vigilanza e promozione Erga Omnes nei confronti di tutti i produttori della denominazione. Il Consorzio di tutela si occupa di promuovere la denominazione attraverso azioni varie, dal web alla segnaletica sul territorio, passando per incoming di giornalisti e buyers da tutto il mondo.



“Radici del Sud” 2021: la riscossa del Mezzogiorno

In Puglia premiati i migliori vini da vitigni autoctoni

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Sono settanta i vini premiati alla cerimonia conclusiva della sedicesima edizione del concorso internazionale di “Radici del Sud”. La giuria, composta da giornalisti italiani e stranieri, ha decretato i migliori tra i 350 vini da vitigni autoctoni del Sud Italia iscritti alla competizione, un’edizione da record con circa 150 aziende partecipanti. Una classifica molto interessante, che vede nella rosa salita sul podio anche i vini di Abruzzo, Molise e Sardegna, che quest’anno, per la prima volta in gara, hanno completato il panorama enologico del Meridione d’Italia assieme a quelli di Puglia, Basilicata, Calabria, Campania e Sicilia, già presenti nelle scorse edizioni.

I blind tasting si sono svolti con tre sessioni di assaggio e, tra i giudici, hanno degustato anche i rappresentanti di AssoEnologi Puglia, Basilicata e Calabria, i presidenti delle Associazione Vinarius e Aepi e il presidente della sezione pugliese di Slow Wine.

“I produttori hanno stappato oltre 1.500 bottiglie - commenta Nicola Campanile, organizzatore dell’evento - ed erano entusiasti dell’affluenza e della ripresa degli incontri. È stato un lavoro svolto in sicurezza e in armonia, tra le giurie e gli incontri b2b, tutti erano contenti di aver ricominciato con la quasi normalità delle attività. Interessante la concomitanza dei pareri sui vini migliori tra la giuria nazionale e quella internazionale, mentre per quanto riguarda gli incontri con i buyer, i produttori erano felici di riaprire un confronto in presenza e hanno mostrato un’energia come non si percepiva da tempo”.

Questi i vini vincitori:

Spumanti bianchi

Giuria nazionale:

1° - Cantina Santadi, Sardegna, Solais V.S.Q., 2016

2° - Benanti, Sicilia, Noblesse, 2017

Giuria internazionale:

1° - Produttori di Manduria, Puglia, Leggiadro, 2018

2° - Vigne Guadagno, Campania, Spumante Metodo Classico, 2017

Spumanti rosé

Giuria nazionale:

1° - Fratelli Puddu, Sardegna Baloi, 2019

2° - D'Arappi Spumante, Puglia, Sansevieria, 2017

Giuria internazionale:

1° - Casa Comerci, Calabria, Nonsense, 2019

2° - Fratelli Puddu, Sardegna Baloi, 2019

Falanghina

Giuria nazionale:

1° - Tenuta Fontana, Campania, Civico 2, 2020

2° Ex Aequo - Antico Castello, Campania, Demetra, 2020

2° Ex Aequo - Placido Volpone, Puglia, I 5 Figli, 2019

Giuria internazionale:

1° - Placido Volpone, Puglia, I 5 Figli, 2019

2° - Villa Matilde Avallone, Campania, Vigna Caracci, 2017

Greco

Giuria nazionale:

1° - Casa Comerci, Calabria, Refulu, 2020

2° Ex Aequo - Villa Matilde, Campania, Daltavilla, 2020

2° Ex Aequo - Di Prisco, Campania, Greco Di Tufo, 2018

Giuria internazionale:

1° - Cantine Kandeia, Puglia, Anais, 2020

2° Ex Aequo - Tenuta Marino, Basilicata, Terra Aspra Dop Matera Greco, 2019

2° Ex Aequo - Rossovermiglio, Campania, annio Greco Doc, 2018

Fiano

Giuria nazionale:

1° - Tenuta Del Meriggio, Campania Fiano D'avellino, 2019

2° - Cantine Kandeia, Puglia, Biancofiore, 2018

Giuria internazionale:

1° - Tenuta Del Meriggio, Campania Fiano D'a, 2019

2° - Villa Schinosa, Puglia Fiano Puglia Igp, 2020

Vermentino

Giuria nazionale:

- 1° - Cantina Dorgali, Sardegna, Filine, 2020
- 2° - Tenute Smeralda, Sardegna, Smeralda, 2020

Giuria internazionale:

- 1° - Nuraghe Crabioni, Sardegna, Sussinku, 2019
- 2° - Cantina Dorgali, Sardegna, Filine, 2020

Vini bianchi da vitigni autoctoni del Sud Italia

Giuria nazionale:

- 1° - Fulghesu Le Vigne, Sardegna, Lunatico, 2020
- 2° - Giuseppe Sedilesu, Sardegna, Perda Pintà, 2019

Giuria internazionale:

- 1° Ex Aequo - Cantina Frentana, Abruzzo, Costa Del Mulino, 2020
- 1° Ex Aequo - Podere Della Torre, Abruzzo, Vinocontadino Pecorino Igt, 2019
- 1° Ex Aequo - A.A. Fontanavecchia Campania, Sannio Coda Di Volpe Dop, 2020
- 2° Ex Aequo - Cantina Frentana, Abruzzo, Costa Del Mulino, 2020
- 2° Ex Aequo - Cantina Di Venosa, Basilicata, Verbo Bianco, 2020

Vini rosati da vitigni autoctoni del Sud Italia

Giuria nazionale:

- 1° - Torrevento, Puglia, Veritas, 2020
- 2° - Librandi, Calabria, Segno Rosato, 2020

Giuria internazionale:

- 1° - Tenuta Tre Gemme, Abruzzo, Tenuta Tre Gemme Abruzzo, 2020
- 2° - Placido Volpone, Puglia, Faragola, 2020

Montepulciano

Giuria nazionale:

- 1° - Campi Valerio, Molise, Sannazzaro, 2017
- 2° - Ciavolich, Abruzzo, Divus, 2017

Giuria internazionale:

- 1° - Cataldi Madonna, Abruzzo, Malandrino, 2019
- 2° - Ciavolich, Abruzzo, Fosso Cancelli Montepulciano D'abruzzo Dop, 2017

Negroamaro

Giuria nazionale:

- 1° - Cantina Moros di Claudio Quarta, Puglia, Moros, 2017
- 2° - Cantina Petrelli, Puglia, Don Pepè, 2016

Giuria internazionale:

- 1° - Tenuta Giustini, Puglia, Vecchio Sogno, 2020
- 2° Ex Aequo - Vinicola Palamà, Puglia, Metusco Anniversario, 2019
- 2° Ex Aequo - Masseria Borgo dei Trulli, Puglia, Salice Salentino Dop Riserva, 2018

Primitivo

Giuria nazionale:

- 1° - Vinicola Palamà, Puglia, Patrunale, 2017
- 2° - Domus Hortae Vignaioli Dal 1788, Puglia, Dhes, 2018

Giuria internazionale:

- 1° - Tenuta Giustini, Puglia, Patu', 2020
- 2° - Cantine Due Palme, Puglia, San Gaetano, 2018

Nero di Troia

Giuria nazionale:

- 1° - L'antica Cantina, Puglia, Nobiles, 2019
- 2° - Crifo, Puglia, Terre Del Crifo, 2020

Giuria internazionale:

- 1° - Villa Schinosa, Puglia, ero Di Troia Puglia Igp, 2018
- 2° - Pallotta Leonardo, Puglia, Donna Clelia, 2016

Cannonau

Giuria nazionale:

- 1° - Cantina Dorgali, Sardegna, Nurule, 2018
- 2° - Tenute Smeralda Sardegna, Granadu, 2019

Giuria internazionale:

- 1° - Cantina Tani, Sardegna, Donosu, 2019
- 2° Ex Aequo - Tenute Smeralda, Sardegna, Granadu, 2019
- 2° Ex Aequo - Giuseppe Sedilesu, Sardegna Ballu Tandu, 2015

Vini rossi da vitigni autoctoni del Sud Italia

Giuria nazionale:

- 1° - Benanti Sicilia, Contrada Dafara, 2018
- 2° - Cantine Paololeo, Puglia, Moramora, 2020

Giuria internazionale:

- 1° - Cantine Due Palme, Puglia, Serre, 2020
- 2° - Menhir Salento, Puglia, Pietra, 2019

Magliocco

Giuria nazionale:

- 1° - Marchisa, Calabria, Natus, 2019
- 2° - Casa Comerci, Calabria, 'A Batia, 2017

Giuria internazionale:

- 1° Ex Aequo - Cantine Piacentini, Calabria, Sant'Andrea, 2018
- 1° Ex Aequo - Librandi, Calabria, Megonio, 2018
- 2° - Marchisa, Calabria, Natus, 2019

Aglianico

Giuria nazionale:

- 1° - Casebianche, Campania, Cupersito, 2016
- 2° - San Salvatore 1988, Campania, Jungano, 2018

Giuria internazionale:

- 1° - Casebianche, Campania, Cupersito, 2016
- 2° - Villa Matilde Avallone, Campania, Vigna Camarato, 2016

Taurasi

Giuria nazionale:

- 1° - Il Cancelliere, Campania Nero Né, 2016
- 2° - Cantine Delite, Campania, Pentamerone, 2016

Giuria internazionale:

- 1° Ex Aequo - Amarano, Campania, Principe Lagonessa, 2013
- 1° Ex Aequo - A.A. Molettieri Adelina, Campania, Taurasi Docg, 2013
- 2° - Cantine Delite, Campania, Pentamerone, 2016

Consorzio Colli Berici: a Vicenza torna "Gustus"

Sabato 23 e domenica 24 ottobre 2021

di G.C.



L'undicesima edizione di Gustus – Vini e Sapori di Vicenza - andrà in scena il fine settimana del 23 e 24 ottobre 2021 al Conservatorio di musica "Arrigo Pedrollo" di Vicenza. Due giorni in cui scoprire la storia e i vini delle Doc Colli Berici, Vicenza e Gambellara attraverso banchi d'assaggio con i produttori, degustazioni guidate e convegni aperti al pubblico. A raccontare l'identità vitivinicola del territorio berico saranno 25 aziende che, nel chiostro del Conservatorio tra portici e spazi verdi, proporranno in degustazione oltre 100 etichette. Sarà l'occasione giusta per scoprire gli autoctoni Tai Rosso e Garganega, i bianchi Pinot Grigio e Sauvignon e i grandi rossi a base di Cabernet, Merlot e Carménère.

"Siamo lieti di annunciare l'undicesima edizione di Gustus – commenta Giovanni Ponchia, direttore del Consorzio Tutela Vini Colli Berici e Vicenza – un evento atteso e di riferimento per Vicenza, ma anche per chi viene da fuori regione e vuole scoprire il nostro territorio. Torniamo in città e lo facciamo in una sede iconica: il Conservatorio è un luogo

dove giovani talenti vengono scovati, nutriti e fatti crescere. Che sia di buon auspicio per i nostri vini, che si stanno affermando sempre più anche sulla scena internazionale".

In un clima coinvolgente e amichevole, "Gustus" offre agli appassionati la possibilità di conoscere i vini e i vitigni autoctoni dei Colli Berici e di visitare un bellissimo territorio ricco di natura e autenticità, con un patrimonio artistico e culturale unico nel centro storico di Vicenza e nelle ville palladiane che punteggiano il paesaggio.

La musica dei giovani studenti sarà co-protagonista e accompagnerà durante le due giornate il banco d'assaggio aperto al pubblico dalle 17 alle 22 di sabato 23 e dalle 16 alle 21 di domenica 24 ottobre.

Il costo del biglietto, che comprende calice, coupon per degustazioni libere e un piatto di tipicità gastronomiche, è di 20 euro per l'intero e di 15 euro per il ridotto. L'ingresso ridotto è riservato a tutti coloro che acquisteranno il biglietto in prevendita su Musement e ai Soci Ais, Onav, Fis, Slow Food, Fisar.

Firenze, Palazzo Vecchio: la vendemmia diventa arte

L'Enoarte di Elisabetta Rogai

di G.C.



L'a Sala d'Arme di Palazzo Vecchio ospita la mostra "Territori, arte e cultura del vino a Palazzo Vecchio. L'Enoarte di Elisabetta Rogai". Promossa dal Comune di Firenze e dall'associazione "Donne del vino", l'esposizione personale dell'artista fiorentina rientra nel programma di appuntamenti collaterali del G20 dell'Agricoltura, tenutosi a Firenze il 17 e il 18 settembre scorsi. Strettamente connessa ai temi della riunione internazionale, la mostra di Elisabetta Rogai aggiunge un tocco di creatività e femminilità al programma di incontri organizzati dalle "Donne del vino" e testimonia fino a che punto arte e vino possono incontrarsi, toccarsi e fondersi fino a diven-

tare complici di un successo che, grazie alla poliedrica attività dell'artista, ha portato il nome di Firenze in tutto il mondo. Inoltre per Rogai si tratta di un debutto nella monumentale e suggestiva Sala d'Arme di Palazzo Vecchio, il cuore della "casa civile" dei fiorentini, luogo di grande prestigio.

Di dimensione variabile, le opere sono state compiute tra il 2011 - anno in cui l'artista concepì questa nuova tecnica di espressione artistica - e il 2021; i soggetti prediletti sono femminili, donne dai lunghi capelli, in momenti di riflessione e sogno, ma anche cavalli dalle criniere al vento, aquile, falchi.

Il Consorzio di Pantelleria a difesa della viticoltura eroica

Come la vite ad alberello ha conquistato l'Unesco

di VANESSA POMPILI

Chiamata “figlia del vento” dagli arabi per la presenza costante di vento che spazza via le nuvole dal cielo, o “perla nera” per l’origine vulcanica che ha colorato di scuro le coste di pietra lavica o ancora “il giardino del Mediterraneo” per l’ambiente incontaminato ed i terrazzamenti che ne modellano il profilo, Pantelleria, terra di mezzo tra Italia ed Africa, rappresenta uno dei paesaggi agricoli più armoniosi e distintivi del *Mare Nostrum*.

La scarsità di piogge, il suolo vulcanico, le continue raffiche di vento e la struttura per lo più collinare di Pantelleria, ha costretto il contadino pantesco a concepire un nuovo modo di fare agricoltura, adattando le coltivazioni al carattere selvaggio dell’isola. Vengono realizzati così i dammusi, particolari abitazioni dai tetti tondeggianti concepiti per raccogliere l’acqua piovana e soprattutto l’umidità notturna, ed i muretti a secco, che hanno modellato l’intera orografia del territorio, ideati per contrastare l’aridità e favorire la preservazione dell’umidità del terreno. Infine i giardini panteschi, tipiche costruzioni di pietra edificate per proteggere le piante dai forti venti che spirano costantemente sull’isola. Si cercano colture in grado di attecchire e sopravvivere alla natura ostile ed impervia dell’isola, ed i contadini individuano come coltivazioni adattive la vite ad alberello ed il capperò. Sono proprio i vigneti a ridisegnare il paesaggio di Pantelleria, a renderlo unico e suggestivo, così come il gusto e l’odore delle sue uve che regala vini dall’intensità organolettica senza eguali.

Patrimonio plurisecolare, la vite ad alberello di Pantelleria nel novembre del 2014 è stata ufficialmente iscritta dall’Assemblea generale dell’Unesco tra i beni immateriali dell’umanità, patrimonio culturale fondamentale nel mantenimento della biodiversità. E’ stata la prima volta che l’organizzazione internazionale ha attribuito questo riconoscimento ad una pratica agricola, legittimandone così non solo il valore storico e culturale, ma soprattutto sottolineando l’importanza di preservazione di questa tecnica di coltivazione in termini di conoscenze e com-



petenze da trasmettere da una generazione all’altra. Promotore dell’istanza di tutela della pratica agricola della vite ad alberello di Pantelleria è stato il Consorzio Volontario di Tutela e Valorizzazione dei vini a DOC dell’Isola di Pantelleria, istituito già nel 1997 dalle aziende vinicole più rappresentative dell’isola, con un dichiarato intento di salvaguardia colturale e culturale, ente rappresentativo e sostenitore dell’eroicità dell’agricoltura pantesca. Per i soci che compongono il consorzio – imbottiglieri, vinificatori, viticoltori – il contadino pantesco incarna la figura dell’eroe, che opera in condizioni climatiche e geografiche estreme, portando avanti una tecnica di coltivazione articolata, dove non ci sono macchine che possano sostituire l’uomo e la sua sensibilità produttiva. La coltivazione dell’alberello basso si sviluppa rasente il terreno e può contare solo sulle braccia dell’uomo.

Le lavorazioni impiegano tutto l’anno, richiedendo un monte ore di lavoro, per unità impiegata, che supera di almeno tre volte quelle necessarie al lavoro in un normale vigneto. La perseveranza e l’abnegazione dei vinai porta comunque ad ottimi risultati.

Le principali cantine di Pantelleria, Basile, Donnafugata, Salvatore Murana, producono vini d’eccellenza apprezzati dagli estimatori del buon bere e tutelati dal disciplinare che detta i requisiti per la denominazione DOC. Ampia la scelta per tutti i gusti e gli olfatti. Dal Moscato in tutte le sue declinazioni, Spumante, Dorato, Liquoroso, al Passito di Pantelleria DOC e Liquoroso, fino alla dolcezza del rinomato Zibibbo.

L'olimpionico Stefano Oppo nella sede Enasc Oristano

Il canottiere sardo è stato medaglia di bronzo alle Olimpiadi di Tokyo

di REDAZIONE

Un olimpionico presso la sede dell'Enasc, il patronato dell'Unsic. È Stefano Oppo, il canottiere medaglia di bronzo alle Olimpiadi di Tokyo 2020. Sardo di Oristano, 26 anni, alto un metro e 87, ha iniziato l'attività agonistica ad appena nove anni presso il Circolo nautico di Torre Grande, in provincia di Oristano. Nel 2010 ha superato i test per entrare nel college della nazionale a Piediluco, in Umbria. Il suo esordio internazionale agli Europei juniores nel 2011, ottenendo la medaglia d'oro nell'8 pesi leggeri. L'anno seguente ha vinto due medaglie d'oro nel quattro senza, una agli europei juniores e la seconda ai mondiali

juniores. Nel 2013 è diventato campione mondiale Under-23 nel quattro senza, quindi ha vinto la medaglia d'oro ai mondiali di Chungju nell'8 pesi leggeri. Ha quindi ottenuto tre argenti: a Sarasota nel 2017, a Plovdiv nel 2018 e a Linz-Ottensheim nel 2019. Agli europei di Poznan del 2020 ha ottenuto l'oro. Alle Olimpiadi di Rio de Janeiro del 2016 è giunto quarto, mentre a Tokyo ha conquistato il podio giungendo terzo nel 2 di coppia pesi leggeri. Nelle immagini, Stefano Oppo nella sede dell'Enasc, il patronato dell'Unsic, in compagnia di Erasmo Deligia, direttore dell'Enasc di Oristano.



Paraolimpiadi: Enza Petrilli è argento nel tiro con l'arco

La 31enne di Taurianova è testimonial Unsic-Enuip

di GIUSEPPE TETTO

La calabrese Enza Petrilli sale sul podio delle Paraolimpiadi di Tokyo, conquistando la medaglia d'argento nel tiro con l'arco ricurvo femminile classe open categoria W2. Per la 31enne di Taurianova, è un secondo posto che sa di oro: non solo perché è la sua prima partecipazione in assoluto a questa manifestazione (seconda gara internazionale dopo il bronzo conquistato al Para-Archery European Cup, in Repubblica Ceca) ma soprattutto perché l'argento arriva dopo una gara combattuta fino all'ultima freccia, dove la Petrilli si è dovuta arrendere per 5-6 a una immensa Zahra Nemati, l'iraniana che porta a casa la sua terza medaglia d'oro vinta in altrettante edizioni consecutive dei Giochi. Dopo lo splendido argento della reggina Anna Barbaro nel triathlon, arriva così un'altra grande soddisfazione per la Calabria ma soprattutto per Enza Petrilli che adesso si gode meritatamente un successo fatto di duro lavoro e tanto sacrificio.

Per la Petrilli quello di Tokyo è il coronamento di un percorso sportivo iniziato dopo un brutto incidente stradale nel 2016 che l'ha costretta sulla sedia a rotelle, obbligandola a dare il via ad una seconda vita. Nei mesi trascorsi ad Imola per la riabilitazione, Enza si è avvicinata subito allo sport, provando tennis, basket in carrozzina e la scherma. Poi è arrivato il tiro con l'arco. Enza comincia così a gareggiare e a vincere, facendo di arco e freccia un prolungamento del suo corpo: "Lo sport ti dà libertà e ti fa capire che non è finita. Poi nel mio settore, gareggiando insieme alle persone normodotate non ti senti inferiore ma normale come tutti. Grazie a Reno Insardà e la sua associazione Aida, sono entrata in contatto con questa disciplina ed è stato vero amore. Da quel momento non me ne sono più allontanata".

Ed è proprio Insardà, presidente dell'Enuip e dell'Aida, a non contenere la gioia per questo risultato: "Fiero ed orgoglioso di aver un team di tutto rispetto. Siamo la società più giovane della Calabria e la più vincente. Lavoriamo con grande sacrificio e professionalità ed alla fine i risultati ci premiano: l'Asd Aida sezione tiro con l'arco



in carrozzina è abituata a vincere ed a sfornare atleti di valore: costituita a fine 2012 già nel 2013 e 2015 si aggiudica i campionati italiani di Zola Pedrosa (Bo) dal 2018 Enza Petrilli è andata ogni anno a podio ai campionati italiani conquistando 4 argenti ed un bronzo. Come presidente Enuip sono felicissimo di avere Enza Petrilli come testimonial per il servizio civile universale. Centinaia di ragazzi hanno avuto il piacere di conoscerla durante gli incontri avuti in sede, apprezzando la storia e le qualità umane di questa giovane ragazza. Qualcuno aveva ipotizzato l'esplosione sportiva di Enza, ed i tanti messaggi che mi arrivano dai giovani ormai ex volontari significa che ha lasciato il segno".

Enuip: in partenza vari corsi di formazione

Variegata la scelta tra le opportunità

di ELISA SFASCIOTTI

L' Enuip, l'ente di formazione del sindacato Unsic, sta organizzando per i prossimi mesi vari corsi di formazione inerenti su più ambiti d'interesse. Vediamo nello specifico:

CORSI ELEARNING SULL'H.A.C.C.P.

I corsi sull'HACCP riconosciuti dalla Regione Lazio:

sono in modalità e-learning, in diretta streaming con i docenti incaricati suddivisi in:

Corsi per Responsabili delle procedure HACCP – 20 ore

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare
- Valutazione e controllo delle temperature e del microclima
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- Identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche
- Prerequisiti, HACCP, documentazione
- Igiene delle acque durante le fasi di trasporto e degli impianti idrici
- Principali cause di contaminazioni idriche e microrganismi coinvolti
- Esempi applicativi, individuazione e controllo dei rischi di processo dell'impresa alimentare
- Schede di autocontrollo
- Individuazione dei punti critici

COSTO: 80 euro Iva esente

Corsi per Addetti alla manipolazione di alimenti – 6 ore

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione

- Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- Identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche
- Prerequisiti, HACCP, documentazione
- Esempi applicativi, individuazione e controllo dei rischi di processo dell'impresa alimentare

COSTO: 30 euro Iva esente

Corsi di aggiornamento per addetti alla manipolazione di alimenti – 2 ore

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- Identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche
- Prerequisiti, HACCP, documentazione
- Esempi applicativi, individuazione e controllo dei rischi di processo dell'impresa alimentare

COSTO: 30 euro Iva esente

CORSI ENUIP-ISTITUTO STATALE DEI SORDI

Al via le iscrizioni dei corsi per l'annualità 2021-2022, nati dalla convenzione dell'ENUIP con l'Istituto Statale dei Sordi. I corsi proposti sono:

- Assistente alla Comunicazione
- Lingua Italiana dei Segni
- Didattica specializzata



È possibile **rateizzare le quote d'iscrizione** e, per gli aventi diritti, è possibile avvalersi della **Carta Docente**. Per informazioni, contattare la **Direzione Scientifica dell'Istituto**:

Tel **06 44240311**
Mobile: **3341353302**
E-mail: **formazione@issr.it**

CORSI CERTIFICATI DI LINGUA INGLESE

Aperte le iscrizioni ai **corsi d'Inglese** riconosciuti dal **Miur** e proposti a **tutti i livelli**. L'offerta didattica dell'Enuip è **flessibile ed adattabile** alle varie esigenze dell'utenza. Proponiamo:

- **corsi individuali ed in piccoli e medi gruppi,**
- **in aula ed in videoconferenza.**

È possibile fare **gratuitamente il test di valutazione delle competenze linguistiche** con i nostri docenti e, sulla base degli esiti del test e delle esigenze personali, faremo **una proposta formativa senza impegno**.

Vi è, inoltre, la possibilità di conseguire le relative **Certificazioni Linguistiche**, valide ai fini dei concorsi pubblici e delle graduatorie del Comparto Scuola. Infine, per chi ne avesse diritto, è possibile avvalersi della **Carta Docente** e dei contributi per la Formazione da parte della **Fondazione Enasarco**.

Per chi ha bisogno, invece, di partire dalle fondamenta, può **iscriversi gratuitamente al corso base**.

CORSO PER RESPONSABILE CAF E PATRONATO

Il corso per responsabili Caf e Patronato dell'Enuip è un percorso il cui obiettivo non è solo quello di trasmettere le conoscenze teoriche, ma anche tutte le capacità e competenze necessarie, al fine di formare professionalità operative già al termine del corso.

Ciò sarà possibile grazie a **simulazioni ed esercitazioni** che si alterneranno alle **lezioni teoriche**, ma anche grazie allo **stage finale**, che chi vorrà potrà svolgere presso le sedi dell'**Enasc Patronato** e del **Caf Unsic**, dislocate su tutto il territorio nazionale.

La formazione, della **durata di 160 ore**, offre **opportunità lavorative concrete**, in un settore che di fatto – soprattutto in un periodo come questo – non conosce crisi.

ATTESTATI

Per l'Area Caf: verrà rilasciata l'**Abilitazione**, che rappresenta uno dei requisiti fondamentali per poter eseguire l'attività di assistenza fiscale all'interno di un centro CAF, ai sensi del Decreto del 6 dicembre 2018 (Mef); Per l'Area Patronato: verrà rilasciato un **attestato di partecipazione con profitto**. Gli attestati saranno rilasciati, al superamento dell'esame finale.

PROGRAMMA DIDATTICO ARGOMENTI DI PARTE CAF

- Quadro generale e disposizioni normative per i CAF
- Sistema Tributario
- Tributi locali: IMU – TASI
- Modello 730 e Modello Unico
- Tipologie di reddito
- Oneri e spese detraibili
- Acconti, ritenute ed eccedenze
- I crediti di imposta
- La conclusione della dichiarazione
- DSU – ISEE
- Modello RED

ARGOMENTI DI PARTE PATRONATO

- Gli istituti di patronato
- Le prestazioni sanitarie e assistenziali
- Le prestazioni temporanee
- Le prestazioni pensionistiche
- Inail

COSTO

800 euro + Iva

- 500 euro + IVA solo per l'Area Caf
- 400 euro + Iva solo per l'Area Patronato

FORMATORI PER LA SICUREZZA

Il corso abilitante in eLearning per Formatori per la Sicurezza dell'Enuip mira a fornire uno dei requisiti richiesti dai criteri 2, 3, 4, 5 e 6 del D.l. 06/03/13, per la qualifica, appunto, del formatore in materia di salute e sicurezza sul Lavoro.

Da un punto di vista didattico, gli obiettivi sono relativi all'acquisizione di conoscenze e competenze in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, ma anche a fornire strumenti e metodologie necessarie per svolgere il ruolo di formatore. La partecipazione al corso, consentirà l'iscrizione all'Albo dei Formatori sulla Sicurezza dell'UNSIC.

DESTINATARI

Responsabili dei Servizi di Prevenzione e Protezione (RSPP), Addetti ai Servizi di Prevenzione e Protezione (ASPP), Consulenti per la sicurezza nei luoghi di lavoro con esperienza lavorativa/professionale nell'area della sicurezza sul lavoro.

REQUISITI

Per accedere al corso, bisogna essere in possesso del Diploma di scuola media superiore. Inoltre, bisogna

avere un'esperienza nell'ambito della sicurezza e salute sui luoghi di lavoro o una laurea attinente.

DURATA

24 ore, in eLearning con videolezioni streaming con il docente

PROGRAMMA DIDATTICO

- Panorama legislativo in materia di sicurezza
- Il formatore per la salute e sicurezza sul lavoro
- Formare alla sicurezza
- Interlocutori del formatore alla sicurezza
- Laboratorio formativo
- Analisi e valutazione delle diverse tecniche e metodologie didattiche
- Tecniche multimediali e la formazione a distanza
- Laboratorio formativo
- Comunicare la sicurezza
- Valutazione della formazione

COSTO

280 euro Iva inclusa

OEPAC – OPERATORE EDUCATIVO AUTONOMIA COMUNICAZIONE

Il corso e-learning per la qualifica di Operatore educativo per l'autonomia e la comunicazione (Oepac), proposto dall'ENUIP e realizzato in collaborazione con l'Istituto Statale dei Sordi, è autorizzato dalla Regione Lazio e riconosciuto a livello nazionale, in sede di concorso pubblico. Il corso è rivolto a chi che abbia motivazione, passione e interesse per lavorare a fianco di utenti con disabilità in ottica di comunicazione e integrazione.

PROFILO PROFESSIONALE E SBOCCHI LAVORATIVI

L'Operatore educativo per l'autonomia e la comunicazione opera per facilitare l'integrazione scolastica dell'alunno con **disabilità nell'ambito delle attività formativo-didattiche, dell'autonomia personale e della socializzazione**, curando, in team con le altre figure educative e assistenziali, gli aspetti dell'apprendimento, della comunicazione e della interazione-relazione.

L'Operatore Educativo per l'Autonomia e la Comunicazione opera all'interno di tutte le strutture adibite ai servizi socio-educativi e assistenziali.

Può collocarsi sia nel campo pubblico che privato, scolastico ed extrascolastico, come in scuole di ogni ordine e grado, centri diurni, cooperative sociali, centri di aggregazione, strutture socio-educative, ecc.

IL CORSO

Il corso ha una durata di 350 ore, di cui:

- 202 erogate in e-learning;
- 148 in stage (obbligatorio), che deve essere fatto necessariamente in presenza all'interno del territorio laziale.

L'esame, invece, può essere svolto a distanza, previa autorizzazione da parte della Regione. Il programma didattico ripercorre gli standard regionali del profilo professionale in formazione, ovvero:

- Inquadramento della professione: Operatore educativo per l'autonomia e la comunicazione
- Fondamenti di psicologia e psico-pedagogia
- Rilevare i fabbisogni dell'allievo con disabilità o in condizioni di svantaggio, in relazione alle sue potenzialità
- Progettare gli interventi di supporto e partecipare alla stesura del PEI
- Supportare e rafforzare l'autonomia dell'allievo con disabilità o in condizioni di svantaggio
- Supportare l'allievo con disabilità o in condizioni di svantaggio, nel processo di apprendimento in contesto educativo scolastico
- Facilitare la comunicazione e le interazioni sociali fra l'allievo con disabilità o in condizioni di svantaggio e il contesto socio- educativo
- Sicurezza sul luogo di lavoro
- Stage

I docenti sono esperti nell'assistenza alla comunicazione di studenti con disabilità a vari livelli, maturata in diversi contesti ed in particolare all'interno del sistema scolastico e riabilitativo.

Il costo è di 990 euro Iva esente.

*Nel caso in cui fosse una docente di scuola, grazie all'accreditamento dell'Enuip al Miur per la Carta docente, vi è la possibilità di utilizzare il Bonus docente di 500 euro.

MEDIATORE INTERCULTURALE

La professione del Mediatore interculturale rappresenta una figura tra le più attuali, considerando lo scenario socio – economico in atto fortemente caratterizzato da continui flussi migratori.

Si tratta di una professionalità che può operare in numerosi contesti organizzativi, quali organismi pubblici, istituti e agenzie per l'immigrazione, associazioni, scuole, patronati, prefetture e cooperative sociali.

Gli immigrati giunti in un nuovo Paese hanno la necessità di conoscere le istituzioni, le norme, la cultura, il



mercato del lavoro per potersi al meglio integrare e socializzare con la comunità locale. In tale scenario la figura di Mediatore culturale appare, quindi, strategica.

Il corso proposto, autorizzato e riconosciuto dalla Regione Lazio (DET. n. G08780 del 24/07/2020), della durata complessiva di 450 ore, sarà svolto in modalità e-learning con uno stage finale e prevede il rilascio della Qualifica professionale per svolgere la professione di Mediatore interculturale, riconosciuta in sede di concorso pubblico .

Il programma didattico ripercorre gli standard regionali del profilo professionale in formazione, ovvero:

- La Professione del Mediatore interculturale
- I processi migratori: dinamiche e contesto socio-politico-economico
- Il destinatario della mediazione: i bisogni, risorse e problematiche
- Il sistema dei servizi in materia di mediazione ed inquadramento giuridico
- Il migrante ed il contesto sociale
- La mediazione interculturale: strumento ed azioni
- La lingua Inglese
- La mediazione linguistico culturale e interpretariato sociale
- La mediazione sociale e interculturale e la prevenzione di situazioni di conflitto
- Sicurezza sui luoghi di lavoro

Il costo è di 990 euro IVA esente.

Docenti: mediatori interculturali, Esperti in politiche nazionali e comunitarie in materia di immigrazione. I docenti interessati dalla Carta Docente potranno utilizzare il Bonus Scuola erogato dal MIUR.

Per tutte le informazioni o chiarimenti sui vari corsi proposti dall'Enuip, contattare la sede nazionale:

Tel 06 58333803 – E-mail: info@enuip.it

Naspi, ticket di licenziamento: i chiarimenti dall'Istituto

Circolare Inps n. 137 del 17 settembre 2021

di WALTER RECINELLA - ENASC

L'Inps, con propria circolare n. 137 del 17.9.2021, fornisce alcuni chiarimenti in merito alla determinazione della contribuzione dovuta in applicazione dell'obbligo di versamento del ticket di licenziamento, introdotto dall'articolo 2, commi da 31 a 35, della legge n. 92 del 2012.

Il contributo è pari al "41 per cento del massimale mensile di ASpl [oggi NASpl] per ogni dodici mesi di anzianità aziendale negli ultimi tre anni". Il contributo è pertanto scollegato dall'importo della prestazione individuale e, conseguentemente, lo stesso è dovuto in misura identica a prescindere dalla tipologia di lavoro, che esso sia part-time o full-time. Al fine di determinare l'esatto im-

porto dovuto, è necessario prioritariamente determinare l'anzianità lavorativa del lavoratore cessato; il contributo deve essere calcolato in proporzione ai mesi di anzianità aziendale, maturati dal lavoratore nel limite massimo di 36 mesi.

Considerato che l'importo dovuto è pari al 41 per cento del massimale mensile Naspi per ogni 12 mesi di durata del rapporto di lavoro, per i periodi di lavoro inferiori all'anno il contributo deve essere determinato in proporzione al numero dei mesi di durata del rapporto di lavoro. All'interno della circolare viene riportata una tabella riassuntiva degli importi annui del massimale, sulla base dei quali è possibile calcolare l'importo del contributo dovuto.

Tra Svizzera e Italia accordo sui frontalieri

Nuova intesa dell'11 agosto 2021



Il Consiglio federale svizzero ha approvato, nella seduta dell'11 agosto 2021, il nuovo Accordo sui frontalieri tra la Svizzera e l'Italia formulato con il Governo italiano. L'Accordo migliora sensibilmente l'attuale regolamentazione dell'imposizione dei lavoratori frontalieri e contribuisce a mantenere i buoni rapporti tra i due Paesi. La Svizzera e l'Italia hanno firmato il nuovo Accordo nel dicembre 2020, quando, dopo anni di negoziati, i due Paesi sono riusciti a trovare una soluzione soddisfacente per entrambe le Parti. Con il nuovo Accordo, la Svizzera trattiene l'80% dell'imposta alla fonte ordinaria prelevata sul reddito dei nuovi frontalieri che lavoreranno in Svizzera. I nuovi lavoratori frontalieri sa-

ranno tassati in via ordinaria anche in Italia. La doppia imposizione verrà eliminata. Sono considerati nuovi lavoratori frontalieri le persone che entrano nel mercato del lavoro transfrontaliero dopo l'entrata in vigore del nuovo Accordo. Alle persone che lavorano o hanno lavorato nei Cantoni dei Grigioni, del Ticino o del Vallese tra il 31 dicembre 2018 e la data di entrata in vigore del nuovo Accordo si applica un regime transitorio. Questa categoria di lavoratori frontalieri continuerà infatti ad essere tassata esclusivamente in Svizzera, la quale verserà ai comuni italiani di confine fino all'anno fiscale 2033 una compensazione finanziaria del 40 per cento dell'imposta alla fonte prelevata in Svizzera.

Congratulazioni al prof. Frascarelli nuovo presidente dell'Ismea

Mamone: "Un grande bagaglio di competenze a disposizione dell'Istituto"

di G.C.

Il professor Angelo Frascarelli è il nuovo presidente di Ismea, l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare. Nato a Treia (Macerata) il 14 aprile 1962 e laureato con lode in Scienze agrarie presso l'Università di Perugia nel 1987, è professore associato presso la Facoltà di Agraria della stessa Università di Perugia. Attività didattica: insegnamento di Economia e Politica agraria al Corso di laurea in Scienze agrarie e ambientali e insegnamento di Politica agroalimentare al Corso di laurea magistrale in Sviluppo rurale sostenibile.

Ha svolto attività di ricerca sulle seguenti tematiche: obiettivi e strumenti della politica agricola comunitaria; economia dei mercati agricoli; agroenergie; multifunzionalità dell'agricoltura e sviluppo rurale; produzioni agroalimentari tipiche. Ha curato il coordinamento e la realizzazione di numerosi progetti, nelle aree: informazione e formazione sulle politiche comunitarie; progetti di sviluppo locale; progetti transnazionali di informazione sulla Pac; analisi dei fabbisogni formativi nel settore agro-alimentare, rurale e ambientale; sistemi informativi e di monitoraggio.

Frascarelli è vice presidente del consiglio di amministrazione della fondazione Edmund Mach di Trento ed è anche componente del consiglio scientifico del Crea.

È stato direttore del Centro per lo Sviluppo Agricolo e Rurale (Ce.S.A.R.) e vice presidente del consiglio di amministrazione della fondazione Edmund Mach di Trento.

In passato, è stato componente del Nucleo di Valutazione dell'Ateneo di Perugia, dal 2004 al 2012; del Consiglio di amministrazione dell'Inea (Istituto Nazionale di Economia Agraria); del "Gruppo 2013 – Politiche europee, sviluppo territoriale, mercati", iniziativa di analisi e discussione che opera all'interno del Forum internazionale dell'agricoltura e dell'alimentazione; della Segreteria tecnica del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, dal 2001 al 2006. È stato inoltre presidente delle Opere Pie Riunite di Perugia, membro del Consiglio di amministrazione della Fondazione Banco Alimentare Onlus di Milano, dal 2006 al 2011. È autore



Angelo Frascarelli

di numerose pubblicazioni e convegni su obiettivi e strumenti della politica agricola comunitaria; economia dei mercati agricoli; agroenergie; multifunzionalità dell'agricoltura; produzioni agroalimentari tipiche.

"Come presidente di un'organizzazione datoriale che include anche decine di migliaia di imprenditori agricoli ho sempre apprezzato le competenze di alto profilo del professor Frascarelli, per cui non mi sorprende per questo prestigioso e meritato incarico alla guida dell'Ismea a cui corrispondono unanimi consensi e soddisfazioni – è il commento di Domenico Mamone, presidente dell'Unsic. "Per questo sono certo che il suo profilo specialistico e di riconosciuto valore saprà apportare il giusto contributo all'Istituto, specie in questa fase delicata e complessa per il settore agro-zootecnico-alimentare in tutto il mondo, a causa della pandemia e delle sue conseguenze economiche e produttive. Sono certo che saprà far proprie le istanze del nostro settore primario, in particolare garantendo un supporto costante alla salvaguardia e alla valorizzazione dell'agroalimentare 'Made in Italy', al fianco delle aziende agricole italiane – conclude Mamone.

Fondolavoro, HSE Symposium giunge alla sua terza edizione

Il 29 e 30 ottobre a Napoli il forum sulla sicurezza sul lavoro

di VANESSA POMPILI

Dopo un motivato stop dovuto alla pandemia, l'HSE Symposium ritorna nel 2021 con la sua terza edizione in programma il 29 e 30 ottobre presso l'Auditorium della Scuola di Medicina e Chirurgia dell'Università Federico II di Napoli, per unire nuovamente allo stesso tavolo istituzioni e lavoratori, e percorrere, finalmente insieme, strade e proposte concrete per arginare un drammatico fenomeno che grava sul complesso del nostro sistema sociale.

Già presentato il 27 luglio a Castellammare di Stabia, nella sede regionale Ebilav, "Health, Safety and Environment Symposium", è un evento di rilevanza nazionale dedicato ai temi della sicurezza sul lavoro e della prevenzione, ideato e organizzato dal dipartimento di Sanità Pubblica dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" e dall'Associazione Europea per la Prevenzione, da INAIL Campania, da Ebilav, con il supporto di Fondolavoro, il fondo paritetico interprofessionale dell'Unsic.

"Salute, ambiente e sicurezza – ha dichiarato Luigi D'Oriano, presidente di Ebilav - sono temi di grande attualità che, nonostante i significativi progressi realizzati nell'opera di prevenzione, risultano costantemente presenti nelle cronache quotidiane e, purtroppo, nei loro effetti più tragici". Salute, sicurezza sul lavoro e ambiente

ma anche innovazione, aggiornamento, formazione e spazio alle idee dei giovani ricercatori sono gli obiettivi dell'HSE Symposium, che per l'occasione raccoglie l'attenzione delle istituzioni, del mondo accademico, dei giovani universitari, dei rappresentanti della società civile e degli addetti ai lavori del mondo sicurezza, per fare il punto della situazione sul tema e cogliere spunti innovativi dai lavori presentati dai partecipanti. Dopo lo stop dell'edizione 2020 dovuto alla pandemia, la commissione organizzativa ha lavorato duramente per garantire lo svolgimento dell'HSE Symposium 2021 in presenza ed in totale sicurezza.

"L'iniziativa nasce – ha spiegato Vincenzo Fuccillo presidente di Assoprevenzione - per diffondere la cultura della sicurezza sul lavoro e promuoverne l'innovazione tecnologica, strutturale e procedurale, e unisce nella due giorni programmata a Napoli le esperienze e le proposte dei massimi organismi nazionali, a partire dall'imprescindibile supporto dell'INAIL Campania, che quest'anno figura tra i coorganizzatori dell'evento, accogliendo poi gli interventi dei rappresentanti delle Istituzioni Pubbliche, degli Atenei, Ordini Professionali, Organismi di Tutela e Controllo nonché dei delegati di numerose aziende del settore".

L'intento è gettare le basi per un confronto permanente e condiviso, con cadenza annuale, tra i poliedrici ambiti nei quali si articolano le attività di coloro che operano negli ambiti della prevenzione e della sicurezza, così da istituzionalizzare un'iniziativa formativa e sociale, esauriente e non frammentaria. Il Simposio rappresenta un irripetibile momento di dialogo tra le diverse parti, ma anche e soprattutto un messaggio di speranza, che non può non partire dalle nuove generazioni.

"Quella di Napoli – ha sottolineato Carlo Parrinello, direttore di Fondolavoro - è un'occasione di confronto necessaria per un mondo del lavoro in fermento, e per questo una particolare attenzione è dedicata al lavoro di ricerca e di innovazione, soprattutto a quello proposto dai giovani". Proprio ai giovani tecnici e ricercatori è stato riser-



vato un "concorso per idee" che mette in rete sull'argomento più di 15 università italiane ed i lavori migliori verranno premiati con le borse di studio istituite da Ebilav e Fondolavoro.

I temi affrontati nel corso della terza edizione sono definiti attraverso tre focus ben precisi:

- formazione 4.0;
- evoluzione del lavoro/oltre la pandemia;
- innovazione: verso il futuro.

Una delle grandi novità della terza edizione dell'HSE

Symposium i concorsi artistici "HSEPhotoContest" e "HSEVideoContest" pensati per diffondere e promuovere la cultura della sicurezza sul lavoro attraverso tutti i mezzi possibili, inclusa la potente e persuasiva arte della comunicazione visiva.

I due contest sono aperti a tutti i fotografi e videomaker, professionisti e amatori che abbiano raggiunto la maggiore età al momento dell'invio della candidatura, che potranno raccontare attraverso le loro realizzazioni, la sicurezza sul lavoro. Le opere selezionate dalla giuria saranno mostrate in occasione dell'HSE Symposium e le migliori riceveranno un contributo in denaro.

Rimini, Fondolavoro main sponsor del Richmond Hse Forum Autumn

Momento d'incontro tra domanda ed offerta

di V.P.

Ad anticipare temporalmente l'evento di Napoli, è il Richmond HSE Forum Autumn, presente al Rimini Grand Hotel dal 17 al 19 ottobre e che vede impegnato Fondolavoro come main sponsor della tre giorni romagnola. L'essenza del forum è riassumibile nelle tre parole chiave che compongono l'acronimo HSE: Health (Salute), Safety (Sicurezza), Environment (Ambiente).

Con l'obiettivo di creare un focus specifico su un tema tanto attuale quanto necessario come quello della sicurezza dei dipendenti, il forum, a numero chiuso, costituisce un momento di incontro tra domanda e offerta e rappresenta per tutti i partecipanti un'occasione di accrescimento e formazione riguardo una disciplina in continua evoluzione.

Tra i relatori nella conferenza di apertura dell'evento, troviamo Cristian Fracassi, ingegnere e CEO di Isinnova ed il collega Davide Cirimbelli dell'Ospedale di Chiari ASST Franciacorta, il primo ad aver testato la maschera da snorkeling trasformata in respiratore, che ha portato l'eccellenza dell'innovazione italiana all'attenzione del mondo intero.

Ospite di questa edizione del forum è Alessandro Troiano, Head of Health, Safety, Environment & Quality di Snam per approfondire le caratteristiche della *safety leadership* e scoprire come è possibile portare un cambiamento positivo nella cultura aziendale seguendo la prospettiva di chi ricopre ruoli operativi in contesti organizzativi complessi.

Presente anche una sessione interattiva con Davide Scotti, Head of HSE Culture, Communication and Training di Saipem, per scoprire le sette dimensioni di *safety leadership* fondamentali per plasmare l'ambito "*organizational safety culture*".

Monica Tomasella, RSPP, consulente e formatore di AGE web solutions Srl, illustra le potenzialità del "Mystery Audit" che simula l'azione di un cliente potenziale di un'organizzazione, con lo scopo di valutare la qualità delle attività di interfaccia e relazione tra il cliente e l'azienda stessa.

Vitaleta, quel gioiello nella provincia di Siena

Un libro di Ugo Sani sulla cappella che ospita la Madonna di Della Robbia

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Si è svolta nella chiesa di San Francesco a San Quirico d'Orcia la presentazione di "Vitaleta", un libro di Ugo Sani sulla splendida Cappella della Madonna di Vitaleta, in provincia di Siena. Presenti l'autore, lo storico locale Raffaele Giannetti, moderatore dell'incontro, e l'ingegnere Pasquale Forte, l'imprenditore visionario che, intimamente legato a questi luoghi e alla Madonna di Vitaleta, ha fortemente voluto far rinascere la Cappella, ridonandole il suo originario significato di religiosità e devozione e la sua bellezza, attraverso un restauro attento, rispettoso e sostenibile.

Questa piccola chiesa ricca di storia, che il recente restauro ha restituito alla comunità di San Quirico e non solo, è protagonista del libro che racconta la secolare storia della Madonna, molto cara alla comunità locale e a tutti i pellegrini. Il volume costituisce un'opera nel cui titolo c'è già tutto: "Vitaleta". Semplicemente Vitaleta, un manifesto, una storia, un'idea, un luogo, un nome. Questa è la cifra stilistica dell'autore che è uno scrittore, ma anche uno storico, un letterato, un poeta e un editore.

Nel libro si condensano tutte le vicende storiche, travagliate e complesse della Madonna di Vitaleta e ovviamente le "nature" di Ugo Sani. Il testo non è solo un resoconto dettagliato, supportato da documenti d'archivio e foto, ma è soprattutto un libro godibilmente leggibile, scritto da una mano felice, che ha colto l'anima di Vitaleta e l'ha riprodotta in queste pagine. I testi raccontano una scia devozionale, di viandanti che sono passati, di anime che hanno attraversato questo luogo.

La poesia di una storia fatta costruita sul sentimento più che sui documenti, dove la vox populi si fa sentire forte e si lega a un inizio assai misterioso perché la leggenda narra che, nel corso del Cinquecento, nel punto esatto in cui sorge la chiesa, Maria apparve a una pastorella e le suggerì di invitare i sanquirichesi a recarsi in una bottega fiorentina, dove avrebbero trovato la statua da porre nella chiesa di Vitaleta.

Così, grazie alle offerte del popolo, i devoti sanquirichesi acquistarono presso la bottega della famiglia dei celebri



artisti fiorentini della Robbia una bellissima Madonna in ceramica invetriata, realizzata da Andrea della Robbia. E, tra la fine del Cinquecento e i primi decenni del Seicento, fu costruita una chiesa per accogliere degnamente la bianca scultura, a Vitaleta, sul confine fra San Quirico e Pienza. Alla sacra immagine, nel tempo, furono attribuiti numerosi miracoli, come raccontano gli storici locali. Ugo Sani restituisce la storia di Vitaleta, che è la storia di San Quirico d'Orcia, della vita che vi passa attorno perché i monumenti non sono inerti, cambiano lo spazio e raccontano ciò che fa l'uomo. Per questo "Vitaleta" è un libro denso, vero e un contributo alla memoria perché niente venga dimenticato.



Fondolavoro

Fondo Paritetico Interprofessionale Nazionale
per la Formazione Continua
delle Micro, Piccole, Medie e Grandi Imprese

Diventa ente attuatore di Fondolavoro



Con l'accreditamento l'**Ente attuatore** attiva un proprio «conto» da cui attingere per **finanziare piani formativi con procedure semplificate e modalità a sportello.**

Scegli Fondolavoro! Basta meditare.

web: www.fondolavoro.it **fax:** 06 581 74 14 **Tel:** 06 583 33 803 **mail:** info@fondolavoro.it

SERVIZI UNSIC PER LE AZIENDE



Associazione Nazionale Sindacale Cooperative UNSIC
www.unsicoop.it



Fondo Interprofessionale Nazionale
per la Formazione Continua delle Imprese
www.fondolavoro.it



Centro Autorizzato di Assistenza Agricola
www.caaunsic.it



Centro Assistenza Fiscale alle Imprese
www.cafimpreseunsic.it



Associazione Nazionale Datori di Lavoro
dei Collaboratori Familiari
www.unsicolf.it



Centro Servizi per la Consulenza Aziendale
www.cescaunsic.it

SERVIZI UNSIC PER I CITTADINI



Ente di Patronato e Assistenza Sociale ai Cittadini
www.enasc.it



Centro Assistenza Fiscale UNSIC
www.cafunsic.it



Ente Nazionale UNSIC Istruzione Professionale
www.enuip.it



Organo Nazionale di Mediazione e Conciliazione UNSIC
www.unsiconc.it