

Dall'11 al 13 marzo Un grande evento enoico firmato da AIS del Piemonte (con le delegazioni di Asti e di Casale)

Tre giorni con il Grignolino Riecco il "Nobile Ribelle"

GRAZZANO BADOGLIO

● "Nobile Ribelle": un titolo, un carattere, uno stile, un timbro. Così, si presenta, con un appellativo a doppio aggettivo qualificativo e qualificante, il vino orgoglio e bandiera del Monferrato qual è il Grignolino, questo fine settimana, dall'11 al 13 marzo, a Grazzano Badoglio, per una tre giorni dedicata a winelovers, operatori di settore e addetti ai lavori.

Un grande evento enoico firmato da AIS del Piemonte, con organizzazione a cura delle delegazioni di Asti e di Casale Monferrato e con il contributo dei Consorzi di tutela vini Colline del Monferrato Casalese, Gran Monferrato e Barbera d'Asti vini del Monferrato e delle Associazioni Monferace e Produttori di Grignolino d'Asti Doc e Piemonte Doc Grignolino. Nel programma: 4 Banchi d'Assaggio con oltre 140 etichette di circa 120 produttori, 3 Masterclass, Compagnatico Monferrino, Territorio e Arte, il tutto, nelle sa-

In programma...

... 4 Banchi d'Assaggio con oltre 140 etichette di circa 120 produttori, 3 Masterclass

Lunedì 13 marzo

Sarà prevalentemente rivolto agli operatori di settore, oltre che al pubblico

le della ex scuola di via IV Novembre 15, con eventi satellite nel vicino Ristorante Bagatto. Food partner dell'evento sarà Silos, cucina sincera di Torino. Le giornate di sabato 11 marzo (dalle ore 11 alle ore 19) e domenica 12 marzo (dalle ore 11 alle ore 17), la giornata sarà prevalentemente rivolta agli operatori di settore, oltre che al pubblico. Tra le novità, 3 Masterclass guidate (sala superiore de Il Bagatto) e una giornata B2B rivolta ad operatori di settore, giornalisti, blogger e wine tender. Vino ospite dell'evento: la Freisa.

Le masterclass

Sabato 11 marzo (ore 17) sarà la volta di "Vino-Cibo-Territorio. I sapori e gli areali di produzione enoica del Grignolino del Monferrato Casalese" a cura del giornalista, scrittore ed enogastronomo Paolo Massobrio. Quattro di Grignolini del Monferrato Casalese doc e Monferace in degustazione, provenienti da 7 diversi areali di produzione: Cascina Allegra "Incanto 2020" (Ottiglio Monferrato), Cantina San Giorgio "Selezione 2021" (Ozzano Monferrato), Cosseta Arturo "Grignolino 2021" (Alfiano Natta), Canato Marco "Primo Canato 2018" (Vignale Monferrato), Rei Mauro "Principe 2021" (Sala Monferrato), Beccaria Vini "Grignò 2021" (Ozzano Monferrato), Cinque Quinti "Solista Bricco San Pietro 2021" (Cella Monte), Hic et Nunc "Altromondo 2021" (Vignale Monferrato), Cascina Faletta "Baudolino 2020" (Casale Monferrato), Accornero "Vigne



È tutto pronto per la kermesse. Nelle sale della ex scuola di via IV Novembre di Grazzano Badoglio

Vecchie 2017" (Vignale Monferrato), Monteferrato Liedholm "Monferace 2018" (Cuccaro), Alema "Monferace 2017" (Ponzano Monferrato), Tenuta La Tenaglia "Monferace 2018" (Serralunga di Crea) e Sulin "Monferace 2016" (Ozzano Monferrato). In abbinamento: risotto con riduzione di Grignolino e salciccia, muletta e cotto monferrino. Info e prenotazioni: consorzio@vinimonferrato-casalese.it - 340 9443635 (solo whatsapp). Domenica 12 marzo (ore 14) riflettori accessi sui Grignolini d'Asti "La seconda giovinezza del Grignolino" a cura del wineblogroll Saverio Russo. In degustazione 9 etichette: Bersano; Cascina Rey

"Bisbetico domato 2021"; Garro-ne "2021"; Marchesi Incisa della Rocchetta "2020"; Santa Caterina "Arlandino"; Tenuta Foresta; Tenuta dei Re; Tartaglino Ezio e Prediomagno. Info e prenotazioni: grignolino-dastidoc@gmail.com Lunedì 13 marzo (ore 15), Masterclass istituzionale guidata dal Presidente AIS regionale Mauro Carosso, con 12 etichette in degustazione. Grignolino d'Asti doc: Cantine Caldera "Leserre 2021"; Rovero "Casalina 2021"; Amelio "Livio 2021"; Cantina Sociale Sei Castelli "2021"; Tenuta Santa Caterina "Monferace 2018"; Grignolino del Monferrato Casalese doc: Vicara "Uccelletta,

Monferace 2018"; Fratelli Natta "Monferace 2016"; Angelini Paolo "Monferace 2017"; Iuli "Natalina 2021"; San Sebastiano De Alessi Piemonte DOC Grignolino "Dealessi 2020"; Gaudio "Margot Spumante Metodo Classico 2020 (lieviti 18 mesi); Agricola Bes "Bestia Grama 2021". Posti esauriti. A conferire un tocco d'arte all'evento sarà l'esposizione pittorica tridimensionale "Vigneti a colori" del partenopeo d'origine e monferrino d'adozione Paolo Viola. L'evento sarà ad ingresso libero senza prenotazione. Ticket per la degustazione ai Banchi d'Assaggio: euro 15 (10 euro per i soci Ais).

Chiara Cane

Promozione Tre le iniziative organizzate una masterclass sul grignolino

Salone del Vino di Torino con i vigneron monferrini

TORINO

● Anche i vini del Monferrato casalese hanno conquistato l'interesse dei numerosissimi winelovers che, da sabato 4 a lunedì 6 marzo, hanno letteralmente preso d'assalto la Cavallerizza Reale in occasione del Salone del Vino di Torino. Complessivamente, sono stati registrati oltre 7400 ingressi, raggiungendo il sold out, sia sabato sia domenica, ancor prima dell'apertura delle porte. Un migliaio, invece, i partecipanti alla giornata B2B di lunedì 6 marzo dedicata agli addetti del settore; tra loro: aziende, buyer, enoteche e ristoranti.

A rappresentare il Monferrato, 14 vigneron soci del Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese, di cui 10 ospiti della Casa Go-Wine, ovvero: Cinque Quinti (Cella Monte), Dealessi San Sebastiano (Lu Monferrato), Beccaria Vini (Ozzano Monferrato), Pierino Vellano (Camino), Mauro Rei (Sala Monferrato), Vini Botto (Sala Monferrato), Tenuta La Tenaglia (Serralunga di Crea), Nazzari Franco (Ponzano Monferrato), Monte Ferrato Liedholm (Cuccaro) e Castello di Gabiano (Gabiano), e 4 dell'Enoteca Regionale del Monferrato: Alema (Ponzano Monferrato), Angelini Paolo (Ozzano Monferrato), La Faletta (Casale Monferrato) e Casalone Vini (Lu). Nella mattinata di lunedì, all'interno delle auliche sale di Palazzo Carignano, è stata presentata



A Torino. Il Salone del Vino si è tenuto alla Cavallerizza Reale

la Masterclass "I Grignolini del Monferrato Casalese doc", con un viaggio sensoriale tra il 2015 e il 2022 guidato dal Presidente di Go-Wine Massimo Corrado, arricchito dagli interventi delle donne del vino Francesca Arditi dell'Azienda Agricola Cinque Quinti e Giorgia Vellano dell'Azienda Agricola Pierino Vellano di Camino. In degustazione le annate: 2022 Vini Botto, 2021 Cinque Quinti, 2021 Pierino Vellano, 2020 Castello di Gabiano e 2016 Dealessi. Nell'incalzante susseguirsi della passerella enoica, scandita da eccellenze tra le più diverse e blasonate, il Grignolino del Monferrato Casalese doc ha tenuto testa forte della sua spiccata identità, che lo colloca su un piano senza pari, per un vino esclusivo dall'interesse cre-

scente, sia per le sue caratteristiche note organolettiche sia per la versatilità che lo vede indossare, senza grinzine, sia l'abito più tradizionale, sia quello Riserva e, in dirittura di arrivo come etichetta, ma già ampiamente sperimentato, anche quello delle feste, con le bolle Metodo Classico e Metodo Martinotti. Luminoso, schietto e trasparente, il Grignolino ha saputo sorprendere senso dopo senso, trovando crescenti conferme a partire dalla vista e dal profumo fino al gusto. Per il resto, è solo una questione di gusti e di esperienze: c'è chi lo ama tradizionale, chi lo preferisce invecchiato/Riserva o Monferace e chi, infine, lo vuole croccante con le bollicine. Poi, saranno l'annata e il terroir a definirne l'abito migliore. CH.C.

Coldiretti Asti Sull'indagine Demoskopea

Cibo? «Principale voce del budget della vacanza»

CASALE MONFERRATO

● «Con oltre un terzo della spesa destinato alla tavola (ristoranti, pizzerie, trattorie, agriturismo, street food e souvenir enogastronomico in mercati, feste e sagre di paese), il cibo è la principale voce del budget della vacanza in Italia». È la stima di Coldiretti nel commentare l'indagine Demoskopea: «Si tratta di un impatto economico valutato per la sola spesa alimentare in oltre 30 miliardi di euro nel 2023, divisi tra turisti italiani e stranieri che, sempre più spesso, scelgono il Belpaese, come meta delle ferie per i primati a tavola. Un risultato che dimostra l'immenso valore storico e culturale del patrimonio enogastronomico nazionale diffuso su tutto il territorio e dalla cui valorizzazione dipendono molte delle opportunità di sviluppo economico e occupazionale».

«Ma la tavola - aggiunge il presidente Coldiretti Asti, Marco Reggio - rappresenta anche una straordinaria leva di promozione

La capacità...

«... di mantenere inalterate le tradizioni enogastronomiche nel tempo»

del Made in Italy alimentare nel mondo, con record di 60 miliardi di euro raggiunti nel 2022». L'Italia è, così, diventata leader mondiale del turismo enogastronomico potendo contare sull'agricoltura più green d'Europa: «Senza dimenticare - continua la Coldiretti - il boom delle 25.400 aziende agrituristiche italiane, che sono in grado di offrire un potenziale di più di 294mila posti letto e 532 mila coperti per il ristoro e quasi 2000 attività di Fattoria Didattica per i più piccoli».

Generazioni e tradizioni

«La capacità di mantenere inalterate le tradizioni enogastronomiche nel tempo - sottolinea il direttore Coldiretti Asti, Diego Furia - è la qualità più apprezzata dagli ospiti degli agriturismi, presso i quali è possibile riscoprire i sapori del passato a chilometro zero, quelli tramandati di generazione in generazione. A tutto questo, in parallelo, si aggiunge una rinnovata offerta dei servizi per sportivi, nostalgici, curiosi e ambientalisti». Un'offerta che muove e valorizza anche i piccoli borghi, «dove nasce il 92% delle produzioni tipiche nazionali (indagine Coldiretti/Symbola): una ricchezza conservata nel tempo, dalle imprese agricole, con un impegno quotidiano per assicurare la salvaguardia delle colture storiche».

Regione Il Programma di Sviluppo Rurale

Giovani, acqua, bio, formazione Le misure del Psr

CASALE MONFERRATO

● La Regione è pronta ad attivare la nuova programmazione dello sviluppo rurale del Piemonte per il periodo 2023-2027, con una dotazione finanziaria di 756 milioni di euro, dei quali andranno a beneficiare nei prossimi anni oltre 50 mila aziende agricole su un milione di ettari di superficie agricola. «Un Psr più ricco rispetto al passato perché mette a disposizione 756 milioni in 5 anni - sottolinea il presidente della Regione Alberto Cirio - È anche più facile, perché abbiamo ridotto il più possibile la burocrazia richiesta. Ed è un Psr più vero perché risponde alle esigenze attuali dell'agricoltura, a partire dai fondi per combattere la siccità e la carenza d'acqua che sono diventate un'emergenza pressante per i nostri agricoltori e allevatori, dimostra attenzione alla gestione della fauna selvatica, che in Piemonte si traduce anche con il contrasto alla peste suina».

Confronto con le associazioni

L'assessore regionale all'Agricoltura e cibo Marco Protopapa precisa: «La nuova programmazione nasce dal confronto con le organizzazioni agricole e dai tavoli nazionali in Commissione politiche agricole e risponde agli obiettivi definiti dall'Europa. Abbiamo grandi risorse finanziarie per cinque anni che si traducono in un'opportunità per il comparto agricolo piemontese. Molto è stato destinato agli interventi agro climatico ambientali, come richiede la Politica agricola comune, ma è anche rivolto a garantire il reddito delle aziende, ad aumentare la competitività e gli investimenti nell'innovazione utili ad affrontare le criticità di mercato e quelle legate al cambiamento climatico». «Con la nuova programmazione prosegue il sostegno ai giovani che decidono di aprire nuove attività, vengono destinati alla montagna 126 milioni e 54 milioni per le foreste. Proseguono le misure della precedente programmazione ma ci sono anche nuovi interventi che andremo ad applicare grazie al lavoro

che è stato fatto ascoltando il territorio», dichiara il vicepresidente e assessore alla Montagna e Foreste Fabio Carosso.

Risicoltura, innovazione...

Priorità quindi a giovani agricoltori, irriguo, agroambiente, biologico, zootecnia e benessere animale, apicoltura, risicoltura, innovazione e formazione. Attraverso lo sviluppo rurale 2023-2027, per gli addetti ai lavori CSR - Complemento per lo sviluppo rurale, la Regione attiverà 50 tipologie di interventi nel corso dei cinque anni, che andranno a beneficiare aziende agricole e forestali, allevatori, enti pubblici, piccole e medie imprese. Sono 257 i milioni di euro assegnati sulle misure agro-climatico-ambientali (tra queste 58,5 milioni per la produzione integrata, 53 milioni per l'agricoltura biologica, 25 milioni per la gestione sostenibile dei pascoli, 21 milioni per le risaie, 8 milioni per l'apicoltura).

Sono 268 i milioni assegnati per gli investimenti di aziende e imprese, che comprendono 34 milioni per l'irriguo e 7 milioni per il benessere animale.

Sono 126 i milioni per la montagna (di cui 43 milioni sono per indennità compensative - zone svantaggiate di montagna) e 54 milioni per le foreste, a sostegno dei Gal - Gruppi di azione locale 51,4 milioni, 43 milioni per l'inserimento dei giovani e l'avvio di start up in ambito extra-agricolo. I primi bandi che verranno aperti nel 2023, a partire dal mese di aprile, saranno quelli di alcuni interventi agro-climatico-ambientali e di investimenti per il benessere animale, per investimenti per il risparmio idrico. In aiuto ai futuri beneficiari la Regione Piemonte ha realizzato una guida pratica, in cui sono riportati i singoli interventi, che sarà disponibile (in formato pdf) sul sito della Regione e verrà distribuita a tutte le aziende agricole e forestali, ai Comuni, enti coinvolti e organizzazioni professionali. Per l'occasione è stato realizzato il nuovo logo dello sviluppo rurale che identifica il Piemonte con le aree territoriali che compongono il mondo rurale: pianura, collina, montagna.

BORSA RISI VERCELLI

PREZZI ALL'INGROSSO - MARTEDÌ 7 MARZO 2023 (per tonnellata franco partenza più I.V.A.)

RISONI	min.	max	min.	max
SELENI0	648	673	inv.	inv.
CENTAURO	623	673	inv.	inv.
OMEGA	550	600	inv.	inv.
SOLE CL	575	625	+25	+25
TERRA	550	600	inv.	inv.
TIPO RIBE	701	721	+48	+48
LOTO e similari	722	769	inv.	inv.
LEONARDO	681	721	inv.	inv.
CRONO	681	721	inv.	inv.
SANT'ANDREA e similari	795	865	inv.	inv.
GLORIA	550	600	inv.	inv.
ROMA e BARONE	795	865	+48	+48
BALDO e CAMMEO	747	817	inv.	inv.
ARBORIO e VOLANO	912	1009	inv.	inv.
CL 388	912	1009	+48	+48
CARNAROLI	1.150	1.250	inv.	inv.
CARAVAGGIO e similari	1.054	1.154	inv.	inv.
LUNGO B	453	480	+20	+8

Listino "bizzarro" martedì sorso Vercelli che comunque torna positivo (per i risicoltori) con diffusi aumenti di prezzo. Fra i toni di balzo eccezionale dell'Omega che torna ad affiancarsi al più diffuso Sole; altro balzo notevole quello della famiglia tipo Ribe che si riavvicina ai picchi raggiunti due mesi fa. Da ultimo il "diseredato" Lungo B che, bene o male, si riporta sui fatidici 50 euro lordi per quintale che è stato il suo valore costante sin dalla mietitura. Che sia questo l'effetto dei timori per una nuova annata siccitosa?

(dati e commento di Andrea Ciseti, agente Borsa Risi di Vercelli)

Questa rubrica è offerta agli agricoltori da

BERTONE SEMENTI

Tutti i Prodotti per l'Agricoltura

Centro selezione sementi, riso, frumento, orzo

Terruggia (Al) - Strada Cacciolo 35

Tel. 0142.401414/0142.401484 - Fax 0142.401515