

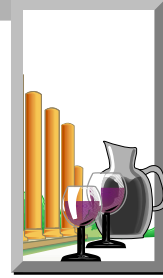


Domenica 8 giugno 1997

18 l'Unità

ECONOMIA E LAVORO

Luoghi & Sapori



Tra i vini del Garda in armonia

COSIMO TORLO

Questa settimana la nostra tappa si situa sulle rive del lago di Garda. Sicuramente tra i più armoniosi laghi italiani, con il suo ottimo clima e le meravigliose rive rivestite di vigneti, cedri, palme, olivi, oleandri e cipressi centenari affascina il turista in cerca del bel panorama e di buone cantine.

A Moniga del Garda, sulla statale che da Desenzano va verso Salò, si trova l'Azienda Agricola Costaripa dei fratelli Mattia e Imer Vezzola. È in compagnia di quest'ultimo che abbiamo condotto la nostra visita. Imer ci ha raccontato anche un po' la storia dell'azienda. Questa «è una vecchia proprietà familiare», ed è solo dal '78, precisa il proprietario, «che abbiamo deciso un radicale mutamento ed un ampliamento della produzione». Oggi l'azienda è composta da 10 ettari nella zona del Garda e 2 nella Lugana, questi ultimi in affitto: «Ora siamo alla fase due e, come vedi, stiamo lavorando alla nuova cantina, ormai necessaria per approntare le migliori tecniche e di spazio per poter meglio garantire la qualità del prodotto». Oggi Costaripa ha una produzione che è attestata intorno alle 130/140 mila bottiglie e di queste il 25% si indirizza ai 14 dei confini dell'Italia.

Con Imer siamo poi passati alle degustazioni. Il primo assaggio è stato per il Chiaretto Rosamar '96, un rosato di grande personalità, con un piacevole retrogusto amarognolo di mandorla e una discreta acidità. È venuto poi il turno del curioso Risling Pievecroce '96: questo è un vino con caratteristiche ovviamente diverse dal classico Renano, ma è ugualmente ricco e spesso in bocca, forse perde un po' nel profumo. Il Gropello Le Castelline è rotondo e piacevole, soprattutto se lo si beve un po' fresco - e noi lo consigliamo senz'altro anche come alternativa ad un bianco per innaffiare i pasti estivi.

Altro prodotto interessante il Campo delle Starme '95, che esce da un uvaaggio composto da Gropello, Sangiovese Grasso, un po' di Marzemino e un 10% di Cabernet Sauvignon. C'è in quest'ultimo vino un piccolo passaggio in barrique per il solo Sangiovese e l'insieme dà un bel colore violaceo e il bouquet è esaltato dal giusto equilibrio del legno. Ultimissimo il Prademonte '94 da 100% di uve Cabernet Sauvignon sicuramente il vino più innovativo della casa. La sua preparazione è lunga: passa un anno in legno e un altro in bottiglia. È un prodotto decisamente profumato, in bocca è morbido ed equilibrato, da tutto pasto, anche se forse più adatto a piatti non particolarmente robusti. Per i prezzi in cantina si parte dalle 7.500 lire e si arriva fino alle 17 mila lire per il Prademonte.

* Costaripa - Via Ciadini 12 Moniga del Garda (Bs)
Tel. 0365-502010

Un disegno di legge al Senato per istituire nuove certificazioni di garanzia

I prodotti nel loro ambiente Verso il «distretto di qualità»

L'intento è quello di superare le «denominazioni» per le singole merci ed avviare la valorizzazione dell'insieme dell'attività agro alimentare a livello locale.

ROMA. Dall'assistenzialismo alla competitività sui mercati. Solo così l'agricoltura italiana potrà assumere un ruolo strategico nel quadro dello sviluppo economico del nostro Paese. È quanto afferma un nutrito gruppo (36) di senatori della Sinistra democratica, popolari, verdi, di Rie e di Rc che hanno presentato a Palazzo Madama, un disegno di legge (primo firmatario, il presidente della commissione Agricoltura, Concetto Scivoletto) che prevede l'istituzione e la valorizzazione dei Distretti agroalimentari di qualità (Daq).

Sono così definite, secondo la proposta, le zone considerate a particolare vocazione per la produzione di prodotti agroalimentari di qualità «le cui caratteristiche siano connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani e che abbiano ottenuto il riconoscimento di denominazione di origine protetta o di indicazione geografica protetta, ai sensi di un regolamento della Cee del 1992 oppure siano tutelati in base alla legislazione vigente sui prodotti di qualità o ai disciplinari di produzione, di trasformazione o commercializzazione».

Nella proposta legislativa viene ricordato che quasi tutte le Regioni si sono dotate di leggi sulla certificazione della qualità e sull'incentivazione ai sistemi di qualità aziendale, ma che solo alcune di esse (Emilia-Romagna, Piemonte, Marche, Veneto e provincia autonoma di Trento) hanno adottato interventi regionali specifici per la promozione dell'agricoltura di qualità. Il riconoscimento dei Daq e la loro delimita-

zione geografica sono effettuati - in base a quanto previsto dal disegno di legge - con decreto del ministro delle Risorse agricole su conforme parere della Regione interessata.

Nei territori scelti, secondo la proposta, occorre «puntare decisamente sulla qualità, con la consapevolezza che ogni riconoscimento riceve e dà valore aggiunto all'insieme dei prodotti agro-alimentari» e «mettere in collegamento, in rete, le fasi della produzione, della trasformazione, della distribuzione e della ristorazione ragionando e operando in termini di filiera agroalimentare». Tutti i soggetti di questa filiera, si aggiunge poi, hanno interesse comune - fra di loro e con gli operatori turistici e le istituzioni locali - a convergere sulla qualità e la tipizzazione dei prodotti agroalimentari, promuovendo l'immagine e favorendo l'identificazione del territorio sia con i beni culturali e ambientali che con prodotti agroalimentari di qualità.

In sintesi, agricoltura di qualità, ambiente e cultura come leve di uno sviluppo moderno e pulito. È in questo modo che il territorio viene a configurarsi come «Distretto agroalimentari di qualità», un'area capace di offrire e garantire una molteplicità di prodotti agroalimentari di qualità grazie al contributo dei vari soggetti (produttori, trasformatori, distributori e ristoratori) oltre che dei consumatori e delle istituzioni locali.

I senatori, con il loro progetto, tendono a superare la normativa attuale che punta al

riconoscimento (doc) del singolo prodotto, per creare un nuovo livello di qualità che valorizzi i diversi prodotti insieme all'ambiente naturale e umano da cui traggono origine. Il disegno di legge stabilisce naturalmente tutte le norme per il riconoscimento, i regolamenti, l'istituzione di un Comitato nazionale ad hoc di 15 membri, di cui sei designati dalle categorie economiche e imprenditoriali, tre dalle organizzazioni dei produttori, una dalle associazioni dei consumatori, cinque delle Regioni e tre di emanazione ministeriale. Dura in carica cinque anni.

Le Regioni e le province autonome sono chiamate a promuovere iniziative per valorizzare i Daq con manifestazioni fieristiche e la promozione turistica, la commercializzazione e il marketing delle produzioni, la pubblicazione di opere promozionali e opuscoli informativi, e l'utilizzazione di strumenti informativi anche di carattere multimediale.

«Un'agricoltura di qualità - è il commento del senatore Scivoletto - è una grande occasione per lo sviluppo di tutto il Paese e per il Mezzogiorno che può e deve puntare sulle proprie risorse a partire dalle produzioni mediterranee, per i giovani che in un'agricoltura di qualità, fortemente intrecciata con la valorizzazione del territorio e dell'ambiente, possono trovare spazi concreti di lavoro e di occupazione qualificata».

Nedo Canetti

Aiuterà i clienti a valutare e scegliere

Una nuova figura nei supermercati: il manager del vino

ROMA. Le aziende vinicole italiane chiedono a gran voce alla grande distribuzione maggiore professionalità e preparazione tecnica del personale, un impegno forte nella vendita assistita, nell'informazione al consumatore ed una politica trasparente dei prezzi. Questi risultati più significativi del sondaggio di opinione realizzato su un campione di 550 aziende vinicole italiane dall'Ente Vini-Enoteca italiana in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommeliers di Roma. I risultati sono stati presentati e discussi nel convegno «Il mercato del vino tra grande passato e Grande Distribuzione», organizzato con il contributo del Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali.

Per contrastare il calo dei consumi di vino - passati in vent'anni dai 140 litri del '74 ai 57 di oggi - la grande distribuzione può svolgere un ruolo determinante nell'allargare la fascia dei consumatori: i produttori sono consapevoli che il futuro del vino italiano si giocherà sugli scaffali dei supermercati.

Questi però non saranno più gli scaffali che siamo abituati a vedere oggi.

Intervenuti al dibattito, i rappresentanti della GS Supermercati, della Sma-Supermercati, del Consorzio Crai-La Capitale hanno annunciato interventi profondi per rispondere alle critiche che arrivano dal mondo produttivo del vino italiano. «Istituiremo il manager del vino, introdurremo corsi di formazione specifica per i responsabili dei punti vendita e gli assistenti alle vendite e investiremo per una informazione chiara al consumatore». Il vino di alta qualità avrà così domani meno paura degli scaffali del supermercato e potrà davvero contare sull'opera di assistenti preparati alla vendita e da un'adeguata opera di informazione.

Alla domanda sul tipo di attività promozionali suggerite alla grande distribuzione la quasi totalità degli intervistati ha indicato la promozione legata alla zona d'origine e la degustazione gratuita del prodotto.

Brunello, un «borsino» e quotazioni ufficiali?

Dopo la vendita anticipata, con l'emissione di certificati «en primeur», il vino Brunello potrebbe avere una sua quotazione ufficiale con la nascita di un vero e proprio «borsino». L'idea è stata lanciata a Montalcino, «patria» del famoso vino, in occasione di un convegno di studi giuridici ed economici. Le aziende, secondo quanto è emerso nella riunione, potrebbero trarre dall'iniziativa indubbi vantaggi soprattutto perché si realizzerebbe la possibilità di avere con la vendita anticipata un cash flow realizzato con quattro anni di anticipo rispetto all'uscita sul mercato del Brunello. Per gli acquirenti potrebbe invece profilarsi una remunerativa forma di investimento. sempre a proposito del Brunello una ricerca ha appurato che i vini prodotti nel Senese - Chianti, Brunello di Montalcino appunto e Nobile di Montepulciano - hanno un impatto ed una sostenibilità ambientale migliore rispetto alla media della produzione vitivinicola italiana e di altri Paesi. L'indagine è stata condotta su commissione di Toscana Ambiente e portata avanti, nell'arco di un anno, da un gruppo di lavoro dell'università di Siena guidato dal professor Enzo Tiezzi. Il docente, per la prima volta in Italia, ha impiegato, nella ricerca, un metodo d'avanguardia messo a punto con la collaborazione dell'università della Florida. Si tratta della cosiddetta Analisi di Odum, che traduce in termini di energia solare qualsiasi tipo di attività impiegata in una produzione ed in grado di misurare il lavoro sostenuto dall'ambiente.

VACANZE LIETE

RICCIONE - HOTEL MONICA**
Via Damiano Chiesa 8 - Tel. 0541/606814 - 605360
50 metri mare - vicino viale Ceccarini - 100 metri Terme - Zona tranquillissima nel verde - Giardino - Bar - Ambiente familiare - ascensore - Solarium - Tutte camere servizi, balconi, cassaforte, impianto tv - Telefono - Cucina casalinga abbondante, curata dalla proprietaria - Colazione buffet - Cabine mare - Pensione completa: Maggio - Giugno - Settembre 47.000/50.000 - Luglio 62.000 - 1-22/8 75.000 - 23-31 8 62.000.

MISANO ADRIATICO - HOTEL MAIOLI *
Via Matteotti 12 Tel. 0541/613228 - 606814
Garage privato - Nuova costruzione vicino mare - Biciclette - Ascensore - Solarium - Cucina casalinga abbondante - colazione buffet - tutte le camere servizi - Balconi vista mare - Bar - Giardino - Cabine mare - Pensione completa: Maggio - Giugno - Settembre 40.000 - Luglio 51.000 - 1-22/8 64.000 - 23-31/8 51.000 tutto compreso. Sconti bambini - Gestione proprietaria.

RIMINI - VISERBELLA - HOTEL OSTUNI
Tel. 0541/721550
Prima linea sul mare - Ambiente moderno e familiare - Parcheggio privato - Camere con telefono (possibilità tv) - Menù a scelta, colazione a buffet, buffet di verdure - Prezzi speciali: maggio - giugno 48.000 - luglio 55.000 compreso acqua minerale - Prenotatevi!!

IGEA MARINA (RIMINI DOB) - ALBERGO NERI BIANCA
Viale Pinzon, 296 Tel. e Fax 0541/331091
Ambiente cordiale, familiare - Sul mare - Tranquillo - Camere con bagno e telefono - Ascensore - bar - parcheggio - cucina curata dal proprietario con menù a scelta - colazione a buffet, buffet di verdure. Specialissimo Giugno Settembre 40.000 - bambino 2 anni gratis - Luglio 50.000 - Agosto 68.000/50.000.

BELLARIA - IGEA MARINA - HOTEL ORNELLA *
Via Plauto, 23 - Tel. 0541/331421
(Privato 28893) 40 metri mare - tranquillo - giardino - parcheggio - camere servizi - telefono - Tv - ascensore - cucina romagnola - Specialissimo Maggio, Giugno 42.000/45.000 bambino gratis - Luglio 45.000/52.000 - Agosto 54.000/72.000.

Abruzzo ALBERGO NEL PINETO
Lungomare Montesilvano Pescara - Tel. 085/4452116
Nella verde regione dei parchi, proprio stabilimento balneare spiaggia riservata, familiare, camere servizi, ascensore. Colazione buffet, scelta menù, luglio agosto buffet verdure, giugno 55.000, media 65.000/75.000 compreso ombrellone sdraio cabina spiaggia. Sconto famiglie.

RIMINI - VISERBA - HOTEL SOMBRERO
Via Vincenzo Monti, 5 - Tel. 0541/646546 - 642648
Viciniissimo mare - centrale - camere servizi - telefono - balcone - Tv a richiesta - ascensore - sale comuni climatizzate - colazione a buffet - ottima cucina romagnola carne e pesce - PISCINA RISCALDATA CON IDROMASSAGGI - parcheggio - biciclette; Maggio Giugno Settembre 42.000/47.000 - Luglio 47.000/58.000 - Agosto 58.000/77.000 - Sconto bambini 20-50% - SPECIALI PACCHETTI FAMIGLIE - Gestione proprietaria - interpellateci.

IGEA MARINA - HOTEL SAYONARA
Tel. 0541/330201
100 metri mare - parcheggio - camere servizi, balcone - cucina curata dai proprietari - Buffet verdure - Bassa stagione 36.000/38.000 - Sconto bambini 30-50% - Luglio 45.000/48.000 - Agosto 55.000/62.000/48.000.

RIMINI - VISERBA - PENSIONE ORLETTA
Via Doberdò, 20 - Tel. 0541/732968
Tranquilla - familiare - 30 metri mare - parcheggio - Ottimo trattamento - aria condizionata - Giugno 42.000 - Luglio 47.000 - Speciale 1-21 Giugno 40.000 - Bambino gratis e 4 adulti pagano 3 - gestione proprietaria.

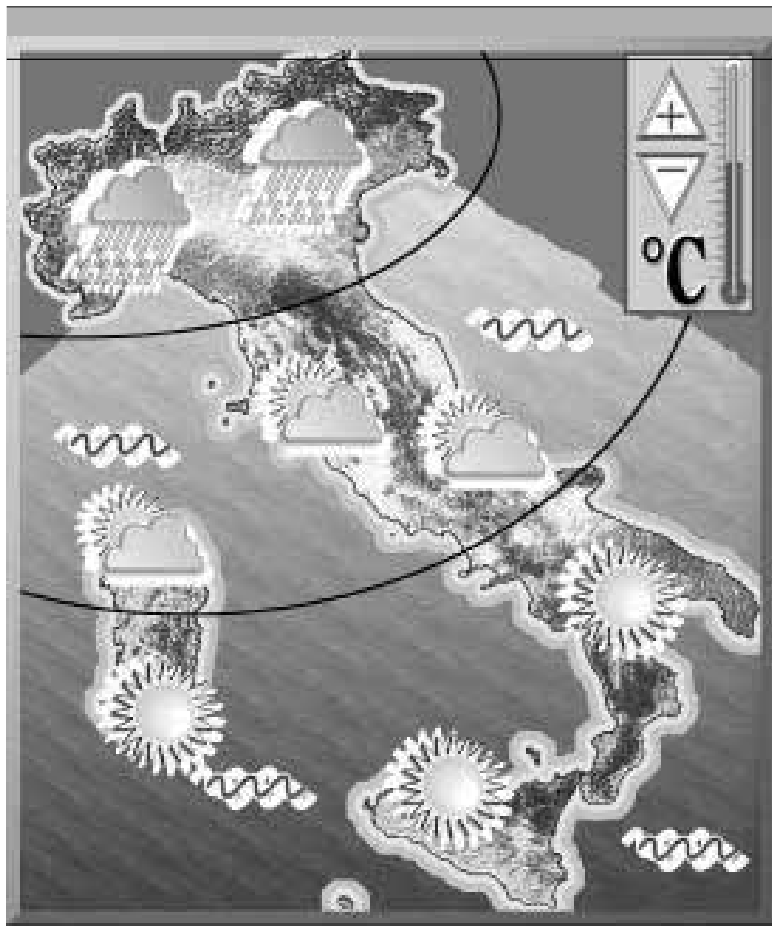
ALBERGO VILLA ARGENTINA - RIMINI - VISERBA
Tel. 0541/732320
Vicino mare - camere bagno - balcone - Ascensore - Parcheggio recintato - Cucina romagnola - Colazione buffet - Giugno/Settembre 42.000 - Luglio 51.000 - Sconto terzo/quarto letto.

BELLARIA - HOTEL EVEREST
Tel. 0541/347470
Sul mare - Centrale - Gestione proprietaria - Cucina locale - Parcheggio auto custodito - Terrazzo solarium - Camere con servizi privati, balcone - Speciale Giugno 44.000 - Luglio 52.000/56.000 tutto compreso, sconto bambini - Agosto interpellateci.

RICCIONE Hotel CLELIA (vicino spiaggia e terme)
Viale S. Martino, 66 - Tel. 0541/604667 - 600442
Privato 0338/8123753
Comforts - Colazione contorni buffet - Camere doccia, wc, balconi, ascensore - Pensione completa Giugno 45.000/47.000 - 1-7/4-8 e 21-8/31-8 L. 57.000 - 5-8/20-8 L. 71.000 - Settembre 50.000 - Cabine mare - Sconti bambini - Direzione proprietaria.

RIMINI - VISERBA - ALBERGO CICCHINI
Tel. 0541/733306
Vicino mare - Completamente rimodernato - Aria condizionata - Camere bagno, telefono - Parcheggio - Cucina familiare - Giugno 40.000 - Luglio 50.000.

MISANO ADRIATICO - HOTEL MERANO**
Tel. 0541/615624
20 metri mare, reali!! - RINNOVATO - Ambiente familiare - Ascensore - Camere servizi, telefono - Parcheggio custodito - Menù variato - Pensione completa: Maggio - Giugno - Settembre 48.000/50.000 - Luglio 60.000 - Agosto 76.000/70.000.



CHE TEMPO FA

TEMPERATURE IN ITALIA

Bolzano	18 28	L'Aquila	9 20
Verona	17 26	Roma Ciamp.	15 25
Trieste	18 22	Roma Fiumic.	10 25
Venezia	17 22	Campobasso	14 22
Milano	17 27	Bari	17 23
Torino	15 25	Napoli	17 25
Cuneo	15 24	Potenza	11 20
Genova	17 22	S. M. Leuca	17 22
Bologna	17 27	Reggio C.	19 25
Firenze	15 23	Messina	20 25
Pisa	14 25	Palermo	18 24
Ancona	14 22	Catania	14 25
Perugia	13 24	Alghero	14 25
Pescara	14 23	Cagliari	15 24

TEMPERATURE ALL'ESTERO

Amsterdam	17 26	Londra	16 26
Atene	18 22	Madrid	15 26
Berlino	13 26	Mosca	12 24
Bruxelles	17 26	Nizza	17 22
Copenaghen	10 22	Parigi	17 28
Ginevra	13 24	Stoccolma	10 23
Helsinki	6 23	Varsavia	12 23
Lisbona	17 21	Vienna	13 20

Il Servizio meteorologico dell' Aeronautica militare comunica le previsioni del tempo sull'Italia.

SITUAZIONE: un moderato sistema frontale di origine atlantica nel suo movimento verso levante tende ad interessare le regioni settentrionali e più marginalmente quelle centrali.

TEMPO PREVISTO: al Nord: sul Trentino-Alto Adige, sul Friuli-Venezia Giulia, sul Veneto e sui rilievi alpini e prealpini in genere cielo molto nuvoloso con precipitazioni sparse a prevalente carattere di rovescio o temporale. Sul restante zone cielo da parzialmente nuvoloso a nuvoloso con locali piogge ed occasionali rovesci. Nel corso del pomeriggio, tendenza a graduale miglioramento ad iniziare dal settore occidentale. Al Centro e sulla Sardegna: cielo poco nuvoloso, salvo parziali addensamenti, che in mattinata potranno interessare l'isola ed il versante tirrenico e, nel pomeriggio, il versante adriatico. Al Sud: prevalenti condizioni di cielo sereno.

TEMPERATURA: in aumento al Centro-Sud; in lieve diminuzione al Nord.

VENTI: deboli meridionali al Centro-Nord, con temporanei rinforzi sulla Sardegna e sulla Liguria; deboli variabili al Sud.

MARI: poco mossi, localmente mosso il Canale di Sardegna.

