

FOOD POLITICS

a cura di Mauro Rosati
maurorosati.it

Nei supermercati è sempre più ampia la proposta di vini e spumanti

Grande Distribuzione È questa la nuova frontiera del vino?

Guardata prima con sospetto, è ormai lo sbocco per la commercializzazione dei prodotti italiani

In principio fu il sospetto. La GDO (Grande Distribuzione Organizzata) veniva vista dal mondo del vino come un nemico. Era il luogo deputato alla vendita del prodotto di scarsa qualità; collocare le proprie etichette su quegli scaffali equivaleva a una caduta di stile, quasi un'ammissione di colpa. Ora, alle soglie del 2012, lo scena-

rio è decisamente mutato. I numeri, che saranno pure freddi ma raramente mentono, raccontano che il 65% del valore del vino venduto in Italia passa attraverso i canali della grande distribuzione.

Certo, una fetta rilevante di questo giro di denaro riguarda il vino proposto in brik, con la Coop che ricava oltre 7 milioni di euro l'anno e la Conad

che supera, nei 12 mesi, i 15 milioni di litri di vino in brik. Ma, per farsi un'idea del reale giro d'affari, va sottolineato come la Conad ricavi, dal comparto vino, ben 100 milioni di euro l'anno.

Gli esteti inorridiscono, paventando un consumatore sempre meno attento alla qualità e ansioso di acquistare bottiglie convenienti dal punto di vista del portafoglio ma poco appaganti per il palato e insignificanti per storia, tradizione e palmares.

È proprio così? Anche in questo caso sono i numeri a dimostrare come il cliente della GDO punti sempre più su vini DOC e DOCG, preferendoli a quelli di incerte origini e marginali controlli. E i colossi della Distribuzione moderna si adeguano, mettendo a punto linee mirate, le cosiddette *private label*, con vini anche di alta gamma che entrano a far parte della squadra delle diverse catene distributive. Basti pensare che Conad, tanto per fare un esempio, può contare su oltre 60 etichette di proprietà per un totale di 9 milioni di bottiglie.

Ma nemmeno questo sembra essere sufficiente, perché l'eno-appassionato da supermercato diventa sempre più esigente. E allora il prossimo passo sarà quello delle *exclusivity brand*, selezioni ancora più mirate, vitigni scelti in base alla fama e al gradimento del consumatore: sono già partiti gli "esperimenti" da parte di Coop (linea "Assieme"), Despar (linea "Viagnaia Bauducco") e Iper ("Grandi Vigne"). Attendiamo con curiosità i risultati e intanto ricordiamo, per chi indica con dito tremante i bassi prezzi spesso proposti dalla GDO ritenendoli dannosi per l'intero comparto vitivinicolo, che alcune delle nostre DOC, purtroppo, svendono le proprie bottiglie a cifre irrisorie. È il mercato, bellezza, e non lo puoi fermare.

Ha collaborato Stefano Carboni

Dall'Accademia della Cucina ecco i menu anticrisi

Anche in tempo di crisi si può organizzare un ottimo menu di magro della Vigilia e un cenone di Capodanno, senza rinunciare a nessuna prelibatezza. Come fare lo spiega l'Accademia Italiana della Cucina con due "menu anticrisi" che propongono ricette tradizionali italiane. Così una famiglia di 6 persone, con circa 85 euro complessivi per la cena di magro della Vigilia (quasi 14 euro a testa) e 105 euro per il

cenone di Capodanno (poco meno di 18 euro cadauno), potrà per una notte dimenticare la crisi conciliando tradizione, gusto e risparmio. Per la sera della Vigilia bigoli con le sardelle, minestra di pasta e ceci, cannelloni alle bietole, insieme a un saporito stoccafisso e al classico capitone; per la notte del 31 non possono mancare cotechino e lenticchie.

Sembra impossibile ma, rispetto alle stime di Federconsumatori, con

qualche piccola attenzione che nulla toglie al piacere di stare a tavola, si può risparmiare riducendo i costi fino a oltre la metà. Così il Centro Studi dell'Accademia Italiana della Cucina ha elaborato i suoi due menu per una famiglia di 6 persone a circa 85 euro complessivi, contro i 180 euro stimati dalle associazioni dei consumatori, per la cena della Vigilia; a 105 euro, contro i 224, per il Cenone di Capodanno. Il segreto consiste nell'attingere dall'enorme bacino di ricette umili, della tradizione, evitando tutto ciò che è moda e standardizzazione. Trionfano il pesce azzurro e la sana cucina dell'orto. ♦

In breve

Agricoltura: le strategie del ministro Catania

ITALIA Il 16 novembre Mario Catania è stato nominato Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali nel governo tecnico di Mario Monti. Il neoministro nei giorni scorsi, durante l'audizione di fronte alle commissioni agricoltura del Parlamento, ha illustrato le priorità della sua azione di governo. Quattro i punti prioritari: la nuova Pac (Politica Agricola Comune) e la nuova Pcp (Politica Comune Pesca); la competitività delle filiere, la promozione del Made in Italy e il contrasto alle crisi di mercato; l'accesso delle imprese al credito; il rilancio del ministero.

L'Olio Seggiano è Dop Altro successo italiano

ITALIA Aumenta il numero dei prodotti italiani registrati dalla Commissione europea. Con l'avvenuta iscrizione del Consorzio tra produttori di "Olio extravergine di oliva Seggiano D.O.P." i prodotti salgono a quota 236. Questa nuova registrazione rappresenta un premio al territorio e alla perseveranza della piccola comunità in provincia di Grosseto. I rappresentanti del Regno Unito si erano opposti all'iscrizione, in quanto un'azienda inglese aveva già registrato il marchio Seggiano, ma alla fine, dopo un lungo braccio di ferro, è stato raggiunto un accordo.

20 quintali di cibi scaduti Multe per 100mila euro

ITALIA Venti quintali di prodotti scaduti, senza etichetta e mal conservati, sono stati sequestrati in Puglia dagli uomini del Nucleo agroalimentare del Corpo forestale dello Stato, che hanno effettuato nell'ultima settimana controlli nei negozi e nei centri di distribuzione alimentare, riscontrando numerosi illeciti su carni importate, confezioni di biscotti secchi e panettoni. Rilevate etichette incomprensibili e data di scadenza non rispettata oltre che la contraffazione di prodotti DOP come la mozzarella di bufala campana. Elevate in tutto sanzioni amministrative per circa 100.000,00 euro.