

La nostra terra

GAZZETTA

PER LA PUBBLICITÀ SU **GAZZETTA D'ALBA**



**A. Manzoni
& C. S.p.a.**

www.manzoniadvertising.it

corso Nizza 11, CUNEO - Tel. 0171-60.91.22

via Lugaro 15, TORINO - Tel. 011-66.65.211

La Blonde d'Aquitaine è nel Roero

A Castellinaldo l'azienda Pavesio alleva e ingrassa i capi originari dei Pirenei prima del macello. La struttura utilizza energia da fonti rinnovabili. In Piemonte sessantamila capi

ZOOTECNIA

Giovedì scorso Asprocarne Piemonte ha presentato alla stampa il secondo triennio del progetto "Italia-Francia. Blonde d'Aquitaine european beef excellence", con la visita all'allevamento dell'azienda agricola Pavesio di Castellinaldo.

In Piemonte centinaia di produttori allevano oltre 60mila capi di razza Blonde d'Aquitaine, che rappresentano il 90 per cento dei bovini importati dalla Francia. «L'azienda Pavesio ospita un allevamento da ingrasso tipico del Nord Italia», ha spiegato Simone Mellano, direttore di Asprocarne.

«È la seconda parte del ciclo produttivo che riguarda i vitelli che nascono nei Pirenei. Si tratta di un allevamento a conduzione familia-

re, come la maggior parte di quelli gestiti dai nostri soci, che si occupa, nello specifico, di ingrassare, finire e portare al macello questi animali», prosegue Mellano.

Il sito visitato ospita solamente maschi e si muove nell'ottica della sostenibilità, in quanto produce energia attraverso fonti rinnovabili.

Tania Pavesio rappresenta la quinta generazione della famiglia che si occupa dell'allevamento di bovini. «Ci siamo specializzati negli anni nella razza Blonde d'Aquitaine. All'arrivo, gli animali sono tenuti sotto controllo nella stalla di quarantena, viene fatto loro un

**SECONDO TRIENNIO
DEL PROGETTO A CURA
DI ASPROCARNE TRA
L'ITALIA E LA FRANCIA**



vaccino e vengono monitorati», racconta Tania.

«In seguito vengono suddivisi nei box in gruppi omogenei per età e grandezza, al fine di evitare la nascita di contrasti. Tutti i giorni forniamo ai bovini una razione alimentare equilibrata, con almeno il 70 per cento di cereali», spiega ancora.

Ci sono poi una serie di elementi strutturali per la cura del benessere dell'animale. «Investiamo regolarmente in questa direzione. La lettiera va pulita una volta ogni venti giorni e rinfrescata con paglia una volta alla settimana. Attraverso ventole si cerca, inoltre, di evitare l'accumulo di ammoniaca e di asciugare la lettiera», sottolinea l'allevatrice di Castellinaldo.

«I capi arrivano in stalla che hanno tra sei mesi e un anno, per poi essere macellati circa a diciotto mesi»,

continua Stefano, fratello di Tania. «Una volta finito di mangiare cercano un posto più tranquillo per coricarsi e iniziare la ruminazione, la fase più importante, durante la quale l'animale ingrassa», conclude Stefano Pavesio.

La giornata ha visto la presentazione delle qualità organolettiche della carne Blonde d'Aquitaine con un'analisi sensoriale di Elisa Guizzo, ideatrice del progetto Di gusto in gusto e giudice di *Degustibus carnis*, e uno show cooking dello chef stellato Flavio Costa del ristorante 21.9 di Tenuta Carretta.

Marco Favaro e Simone Mellano, rispettivamente vicepresidente e direttore di Asprocarne, hanno sottolineato l'importanza di aumentare la consapevolezza del consumo di questa razza tra gli operatori e i consumatori italiani.

Matteo Grasso

Prezzi: alcune riflessioni

NOCCIOLE

Riceviamo e pubblichiamo.

Dopo la lettera alla vostra redazione pubblicata l'11 luglio, non avendo ottenuto smentite, né risposte (e, per fortuna, nemmeno querele), ma tante sollecitazioni per proporre soluzioni (qualora ci fossero), aggiungo alcuni argomenti di riflessione per sollecitare chi dovrebbe forse interrogarsi del perché si è arrivati a questo.

Dopo oltre un mese dalla Fiera di Castagnole è arrivata la comunicazione della Camera di commercio sui prezzi, che presenta alcune anomalie per la differenza minima tra Tonda gentile trilobata e Piemonte Igp e il balzo per l'Igp delle Langhe (comunque inferiore a una nocciola turca di Giresun).

Questo è difficile da spiegare ai clienti (specialmente all'estero), ma anche ai produttori di Igp che hanno lavorato bene, che hanno nocciole belle, che pagano l'Inoq (Istituto nord ovest qualità, organismo che si dedica al controllo e alla certificazione di marchi Dop e Igp, ndr) e si trovano alla pari di una nocciola non certificata, essendo non Langhe.

Mi sento chiedere: «Tu quanto paghi il cimiciato?».

**C'È DA CHIEDERSI COSA
SI VUOLE: UN PRODOTTO
PER L'INDUSTRIA O LA
QUALITÀ ECCELLENTE?**



Se si vuole affossare un prodotto, questa è la strategia giusta, come è già successo per altre tipologie di nocciole (Sicilia) e mandorle che, arrivate a una certa percentuale di cimiciato, non sono state più commercializzate.

Mi chiedo se è questo il risultato di anni d'investimenti pubblici, associazioni, cooperative per impianti in zone non idonee, mancate comunicazioni a chi l'Igp l'ha sempre comprata, sostenuta e apprezzata, ossia gli artigiani. Forse bisognava chiedersi fin dall'inizio cosa vogliamo fare. Una nocciola da prezzo per l'industria o una di qualità per l'eccellenza?

Il Consorzio, che è l'organo di riferimento per l'Igp, a parte discutibili scelte e interpretazioni degli ultimi anni, vuole finalmente comunicare in modo netto e chiaro che chi usa l'Igp verrà sostenuto e aiutato nella parte burocratica e informativa e non intimorito da possibili sanzioni?

Ricordo che cinquemila artigiani a una media di mille chili annui sono sufficienti per fare da volano all'Igp, ma per fare questo si deve partire senza preconcetti, essere super partes e non essere succubi di nessuno.

Le associazioni, sia di produttori agricoli che di artigiani (pasticceri, gelatieri, cioccolatai) dovrebbero organizzare un'assemblea nella quale si chiariscano i punti e le strategie per il futuro della nocciola, ma per spronarli bisogna dimostrare interesse per gli argomenti elencati.

Più gente è intenzionata a dire la sua e meglio è. Chi intende farlo può rivolgersi ai seguenti contatti: info@benvenutofruttesecca.it, 345-46.35.320 (Whatsapp).

P.s.: il prezzo per l'Igp e l'Igp delle Langhe (nella norma) è 8,30 euro (con Iva compresa): che significa da 3,50 a 4 euro al chilo.

Flavio Benvenuto

Il vino italiano naviga in acque agitate: risultano in forte calo le contrattazioni per il prodotto sfuso

ANALISI

Terminata la vendemmia (salvo le poche uve per le cosiddette *vendange tardive* e i passiti), con il ribollir dei tini in piena attività, non mancano di certo le preoccupazioni e i timori dei vari soggetti della complessa filiera vitivinicola per i prossimi mesi.

I motivi sono comprensibili. Cerchiamo di sintetizzare i principali.

Iniziamo dalla riforma delle Dop e Igp che riguarda anche il vino. Dovrebbe chiudersi a fine ottobre, con i lavori coordinati dalla presidenza spagnola della Commissione Ue, ma ci sono anche le risorse per l'Ocm-vino il cui utilizzo pratico non è per nulla semplice, viste le difficoltà per i fruttori a districarsi tra complesse norme burocratiche, la cui applicazione mette a dura prova la pazienza del personale interressato.

Non va dimenticata la direttiva sul packaging e sul riuso degli imballaggi. Anche questa norma, in vigore dal 2023, a parere di molti esperti, creerebbe più danni che vantaggi, anche sull'ambiente e sullo smaltimento dei rifiuti industriali. Si spera che venga rivista in molte parti, magari rinviandola per il tempo necessario.

Tra poco più di un mese entrerà in vigore l'obbligo



delle indicazioni nutrizionali in etichetta. Pare che il Qr code e il digitale, su cui era stato trovato, dopo lunghe discussioni, finalmente un accordo tra i vari soggetti interessati, vengano rimessi in discussione.

Per finire, aggiungiamo che il problema sollevato da tempo e trattato anche su *Gazzetta* relativo ai danni legati al consumo di alcolici è sempre di stretta attualità. Si continua a non distinguere tra abuso (da condannare in pieno) e consumo moderato e consapevole di vino, che significa anche ricerca e percezione di antiche tradizioni, storia, cultura, qualità, terroir vocati e molto altro.

Le acque sono molto agitate per la nave del vino italiano ed europeo, come hanno evidenziato i lavori degli Stati generali del vino, che si sono svolti la settimana scorsa a Roma. Nell'occa-

sione è stato pure fatto il punto sui mercati del vino e i dati non sono tranquillizzanti. L'Uiv (Unione italiana vini) rileva che, nonostante la scarsità del prodotto disponibile per la nuova annata, il mercato del vino sfuso è quasi fermo, con contrattazioni in forte calo (-40% sulla media), mentre i prezzi per tutti i vini (Dop e Igp compresi) stanno registrando incrementi.

Anche l'Osservatorio Uiv-Vinitaly, segnala, riguardo all'export del vino italiano verso l'area extra Ue dei primi sette mesi del 2023, cali tendenziali in volumi (-9%) e valori (-6%).

Per finire aggiungiamo che l'Italia, da molti anni maggior produttore di vino a livello mondiale, quest'anno ha ceduto il primato alla Francia, che è stata colpita in misura minore dalle notissime avversità climatiche.

Lorenzo Tablino