

Economia

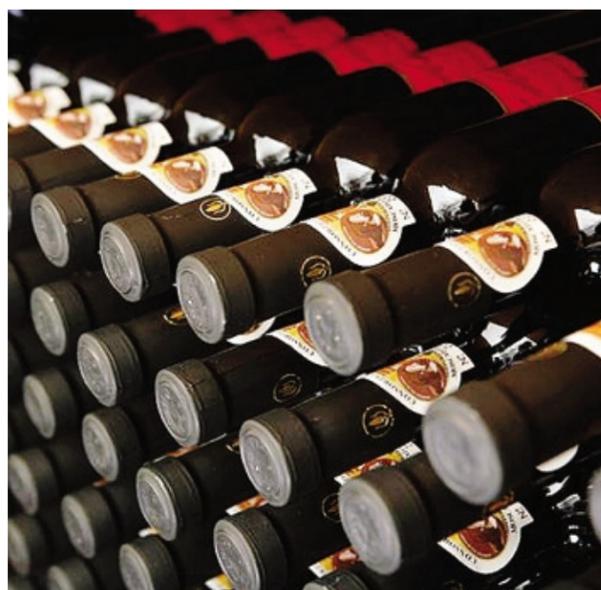
ECONOMIA@ECO.BG.IT
www.ecodibergamo.it/economia/section/

Rimbalzino Ubi, il titolo mette a segno un più 1,42%

Dopo il meno 4,07%, ieri Ubi ha chiuso in rialzo dell'1,42% a 2,292. Bene Unicredit (+ 0,29%) e Intesa (+ 0,80%). Male Mps in calo del 2%



Un filare di vite abbattuto dai nubifragi di giugno nel vigneto di Emanuele Biava, produttore di Moscato



Per il Moscato di Scanzo in genere si producono 60 mila bottiglie l'anno

Fiducia per ripartire Confermata la festa di settembre



«Supereremo anche questo momento difficile, ne sono certo». Nonostante la vendemmia 2016 sia in gran parte compromessa, Paolo Russo (nella foto), presidente del Consorzio e anche vicepresidente della Strada del Moscato di Scanzo e dei Saperi Scanzesi, non si abbatte e infonde fiducia in tutto l'ambiente. Ci sono le assicurazioni sì, a rifondere in parte i danni subiti, ma quel che più conta è che - a parte un paio di casi (Biava e Savoldi) - i 20 soci del Consorzio hanno altre attività, non sono viticoltori puri, il che attenua le conseguenze economiche del disastro provocato dal maltempo.

La festa del Moscato si farà regolarmente (8-11 settembre) e accanto al celebre passito, le migliaia di visitatori attesi anche quest'anno potranno degustare gli altri vini fermi, insieme a prodotti tipici della zona: miele, formaggi, salumi, pasticceria, olio d'oliva e altro ancora.

«Particolarmente invitati sono i ristoratori bergamaschi - continua Russo - perché succede che il nostro vino spesso è apprezzato all'estero, dove iniziamo ad avere qualche sbocco, ma viene ingiustamente ignorato dai nostri operatori della ristorazione, che invece dovrebbero essere i primi a far conoscere e valorizzare questa chicca dell'enologia italiana».

Intanto - grazie ad un progetto che vede insieme ministero, Regione, Università di Milano e Consorzio Moscato di Scanzo - continuano gli studi finalizzati al miglioramento delle tecniche di selezione clonale e di coltivazione. Il che vuol dire che può ancora migliorare, in futuro, la resistenza delle viti alle malattie e, se possibile, avremo un Moscato di Scanzo che, già in gran parte eccellente, diventerà superlativo. R. V.

I nubifragi tagliano il Moscato Quest'anno solo 20 mila bottiglie

Danni. Sono un terzo della normale produzione: mancati introiti per oltre un milione di euro
Il presidente Russo: «Era un'ottima annata, ma contro il tornado non c'è stato nulla da fare»

ROBERTO VITALI

La vendemmia è ancora lontana ma si respira pessimismo sulle colline di Scanzosciate, terra di produzione della più piccola Docg italiana, il passito Moscato di Scanzo. Un vino che, si sa, richiede più cure rispetto ad altri: non solo vendemmia tardiva, ma anche appassimento delle uve per almeno 21 giorni in locali con temperatura e umidità controllata, prima della spremitura.

Il pessimismo deriva dal fatto che quest'anno più della metà delle uve sono andate perdu-

te a causa di due nubifragi con grandine abbattutisi sulle zone vitate il 13 e 16 giugno. Tradotto in soldoni, calcolando che una bottiglia di Moscato di



Emanuele Biava produce Moscato

Scanzo viene venduta tra i 25 e i 35 euro e calcolato che, per mancanza di uva, non potranno essere prodotte circa 40 mila bottiglie dell'annata 2016 (rispetto alle 60 mila solite, sempre da mezzo litro), il danno economico da mancati ricavi per i produttori supera complessivamente il milione di euro.

«C'è chi ha avuto il 90% di uva danneggiata chi il 30, in so-

stanza la media è del 70% di grappoli in meno. Una brutta botta per i produttori interessati, me compreso - afferma il presidente del Consorzio, Paolo Russo -. Il primo nubifragio ha colpito la fascia collinare alla Tribulina e a Gavarno, il secondo si è abbattuto sul Monte Bastia. I più fortunati sono stati i vigneti nella zona di Rosciate, raggiunti solo in parte da vento e acqua a secchiare».

Emanuele Biava, uno dei produttori più apprezzati, non fa mistero del danno che ha avuto: «La forza del vento - afferma - ha addirittura sradicato un cipresso che si è abbattuto sui vigneti. Al resto ha pensato la grandine. Quest'anno perderò l'80% dell'uva. Pazienza, è il rischio di questo

mestiere. Le assicurazioni? Sì, ci sono, ma rispondono fino a un certo punto, calcolando il prezzo medio del mercato delle uve, che invece quest'anno salirà alle stelle».

«Poteva essere un'ottima annata - conclude il presidente Russo - perché non avevamo avuto danni da malattie fungine, alle quali il nostro vitigno è più resistente rispetto ad altri, ma contro il tornado

■ Sulle colline dal 30 al 90% di uve rovinata. Biava: un cipresso abbattuto dal vento sui vigneti

non c'è stato nulla da fare. Ora il tempo sembra faccia giudizio, un giusto mix di sole e acqua, ma è ancora presto per fare previsioni esatte sul periodo e la qualità della vendemmia». «Voglio comunque concludere con un po' di ottimismo - sottolinea -. Grazie alla nuova sede e alle iniziative promozionali messe in atto, il nostro Moscato è sempre più conosciuto e apprezzato anche fuori dalla Bergamasca, per non parlare di alcune buone esportazioni negli Usa e in altri Paesi. Colgo l'occasione per invitare tutti alla grande festa che si terrà a Rosciate dall'8 all'11 settembre. Ci saranno tutti i produttori con i loro vini. Alla vendemmia penseremo dopo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

OLIMPIADI & BUSINESS

Da Zanetti il Grana Padano per gli atleti di Casa Italia a Rio

Sono firmati Zanetti i 1.800 chili di Grana Padano consegnati a Rio de Janeiro, destinazione Casa Italia: grattugiato, forme e pezzi di varie misure per i pasti degli atleti azzurri durante le Olimpiadi, con piatti realizzati anche dallo chef Davide Oldani.

Il Consorzio Grana Padano, infatti, ha bussato all'azienda di Lallio per garantire la fornitura, in collaborazione con Coldiretti, nell'ambito dell'iniziativa di promozione del made in Italy in occasione dei Giochi olimpici.

E perché sia stato contattato il gruppo Zanetti è presto detto: è presente in 87 Paesi, è il secondo

produttore di Grana Padano in Italia, ma primo venditore (quasi 600 mila forme all'anno) e soprattutto primo esportatore. «Inizio mio nonno Guido nel '46 a vendere all'estero», ricorda Attilio Zanetti, consigliere delegato del gruppo insieme al cugino Matteo (in azienda sono impegnati anche i rispettivi fratelli Guido e Paolo).

«I primi Paesi in cui si cominciò a vendere furono Francia, Svizzera, Regno Unito e Stati Uniti». Oggi il Grana Padano firmato Zanetti arriva fino in Nuova Zelanda.

«Il Consorzio Grana Padano ci ha contattati per organizzare la spedizione a Rio anche perché abbiamo tutte le certificazioni necessarie a esportare in Brasile: siamo autorizzati dal 1991», spiega Zanetti. Nei giorni scorsi la Coldiretti aveva sottolineato in una nota il valore dell'iniziativa promossa in occasione delle Olimpiadi per far conoscere e difendere il made in Italy. Insieme al lavoro degli allevatori, «che producono il buon latte di zona tipica per la produzione di Grana Padano -

prosegue Attilio Zanetti -, vale la pena ricordare il contributo degli esperti casari che, nel rispetto della tradizione, trasformano il latte in Grana Padano che viene poi sottoposto a lunga e lenta maturazione e alla fine confezionato».

I caseifici Zanetti sono a Marmirolo nel mantovano e a San Gervasio Bresciano. A Lallio ci sono quartier generale e stoccaggio. I dipendenti sono circa 450 e il fatturato è sui 370 milioni, per il 59% derivato dall'export. Il gruppo, tramite la Nuova Emilgrana, è entrato l'anno scorso anche nella Centrale del latte di Brescia con una quota del 6%.

Silvana Galizzi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Buffet a Casa Italia a Rio ANSA