

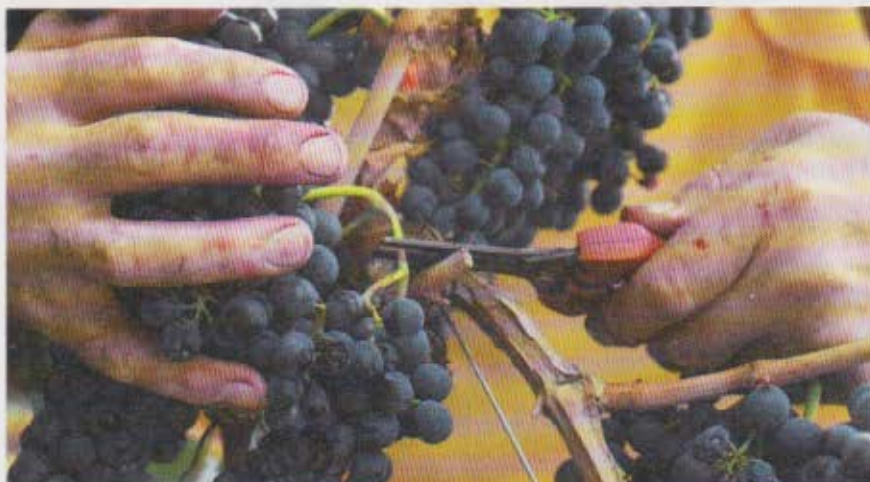
Produzione al riparo dai rischi del clima

Stagioni anomale e fenomeni estremi colpiscono l'agricoltura e le nostre eccellenze alimentari. In gruppo o da soli, piccoli agricoltori si difendono e sono riusciti a tenere prodotti di qualità anche in un'annata terribile

DONATELLA ZUCCA

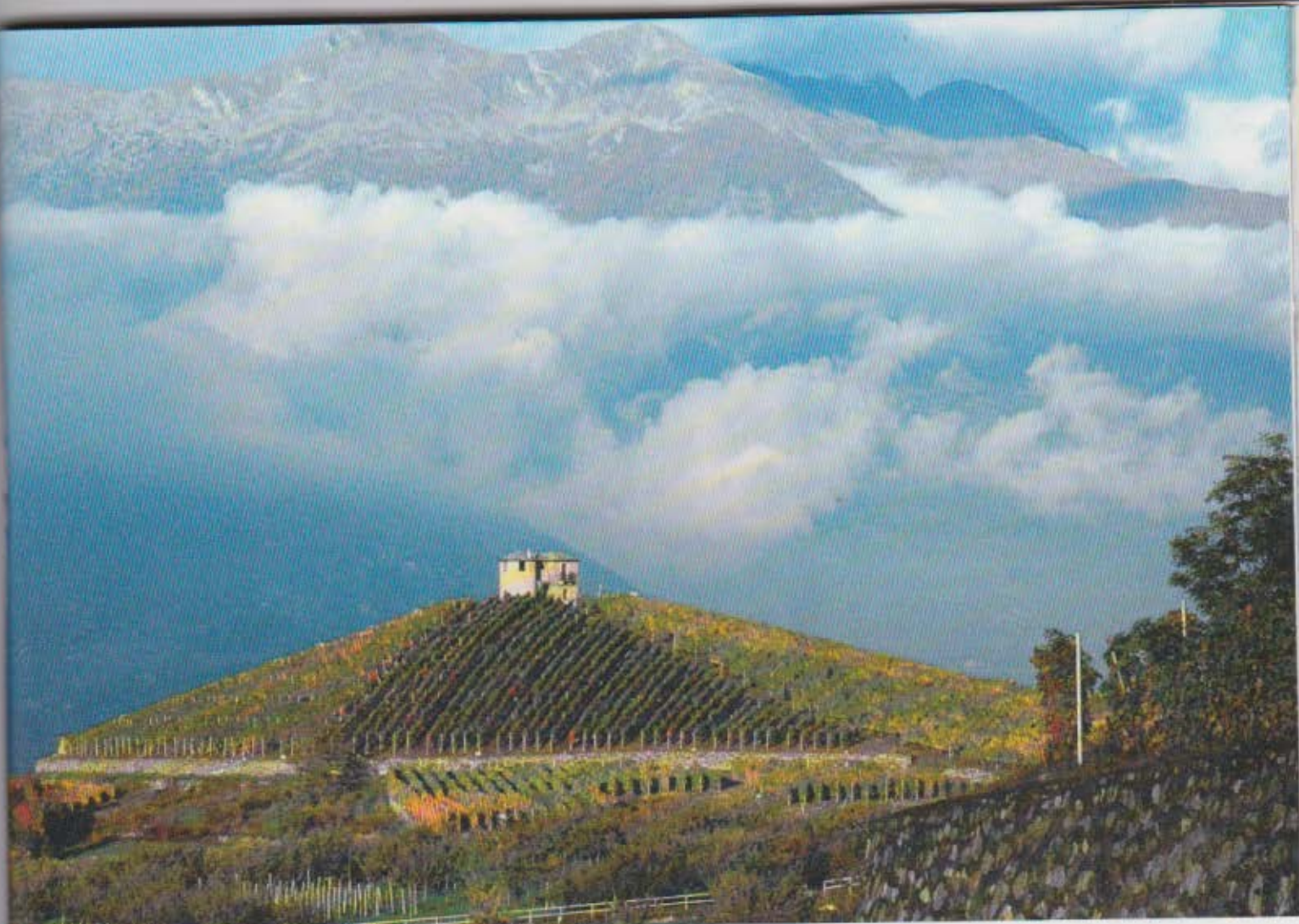
«**V**orrei che non fosse accaduto nulla (Frodo)». «Vale per tutti quelli che vivono in tempi come questi, ma non spetta loro decidere; possiamo soltanto pensare cosa fare col tempo che ci viene concesso (Gandalf)». Questo dialogo tratto dal Signore degli Anelli non è reale, ma certo è che nel reale nuovi orchi e violenze della natura impongono ai più deboli sfide sproporzionate. Sul fronte del clima, il rapporto IPCC Intergovernmental Panel Climate Change spiega quanto i cambiamenti impattino sull'economia mondiale e in futuro incideranno sulla disponibilità di cibo. Il rapporto *Risky Business* sui rischi economici degli Usa legati al global warming, descrive nel dettaglio un quadro ancora più inquietante. La relazione *Adaptation in Europe* avverte che ci si deve preparare a un peggioramento della situazione, quindi a fronteggiarla. Intanto i capi di Stato stringono accordi, definiscono parametri e scadenze, Monsanto, Bayer, Bas e Syngenta & Co depositano brevetti di sequenze genetiche per adattare le piante ai cambiamenti climatici, i cui rischi sono meno chiari del business.

Paradossalmente, l'agricoltura, così danneggiata dagli effetti dei gas serra, contribuisce non poco alle loro emissioni: il 10% solo in Europa, nonostante s'impegno nel biologico. In Italia, l'annata agricola 2014 si conclude con circa 2,5 miliardi di danni dovuti a cali di produzione, aumento dei costi per proteggere le colture e mutamenti nei consumi. Quest'anno



il clima ha bruciato il 37% della produzione nazionale d'olio con punte di -45% in 6 regioni e il 19% di quella mondiale (la fonte è Coi-Consiglio Oleicolo Internazionale), il 15% dei nostri vini, ottenuti dalla vendemmia più scarsa dal 1950 e il 6% di quelli mondiali. Globalmente, il frumento duro è diminuito del 15% (International Grains Council) e in Canada, nostro primo fornitore, del 27%, calo che, sommato al -4% dei già esigui raccolti italiani, ricadrà sulla pasta Made in Italy. «Negli ultimi anni si sono evidenziate alcune priorità, in primis la necessità di attuare una corretta gestione del territorio», ci spiega **Giorgio Mercuri**, presidente di Fedagri e dell'Alleanza delle Cooperative Agroalimentari. «L'abbandono dei terreni col-

tivabili, dovuto per lo più a mancanza di redditività, prelude la perdita dei servizi ecosistemici forniti dall'agricoltura, che dal 1990 ha perso oltre 1.500.000 ettari a beneficio di superfici forestali non gestite, con le dovute conseguenze. Occorre quindi evitare di introdurre vincoli che gravino sulle imprese limitandone la crescita economica, situazione che si sta verificando con l'attuazione di alcuni strumenti di pianificazione territoriale e gestione delle aree protette. Il 50% della quantità e il 60% del valore dei prodotti agricoli derivano dal 21% della superficie utilizzata e, a causa dei cambiamenti climatici, l'Italia andrà incontro a una diminuzione delle risorse idriche. Un miglioramento degli effetti di siccità



TUTTO IN FAMIGLIA

Vigne sulla collina Coteau La Tour in autunno. A sinistra, foto di gruppo della famiglia Charrère: mamma Imelda, Elena, papà Costantino ed Eleonora. Sotto, Giorgio Mercuri, presidente di Fedagri e dell'Alleanza delle Cooperative Agroalimentari



e alluvioni è possibile solo se sostenibile dagli operatori, soprattutto in funzione dei Piani di gestione adottati dalle Autorità di bacino. Entro il 2050, i gas serra devono calare del 40-70% e in relazione agli obiettivi da raggiungere per il 2030, l'Unione Europea precisa che occorre definirne di nuovi e che le energie rinnovabili avranno un ruolo chiave. Secondo il Piano di azione e strategia energetica nazionale, quasi un 50% di rinnovabili do-

vrebbe venire dalle biomasse. Tematiche per cui l'agricoltura mostra grande interesse, ma mentre per l'energia elettrica gli obiettivi del 2020 sono quasi raggiunti, per la produzione termica e i biocarburanti non è così».

Veneto

«Come Cantina di Soave abbiamo avuto una quantità di uve inferiore del 7/8% rispetto al 2013, l'andamento climatico durante il perio-

do vegetativo, principalmente quello di fioritura, ha impedito o compromesso alcune florescenze», spiega **Giuseppe Rama**, agronomo di Cantina di Soave nel veronese cui convergono le uve di 2200 associati. «Marzo e aprile asciutti, in aprile e maggio 150mm di piogge e ancora piogge sino a metà giugno, verso il 20 la sola settimana con punte di 27°, poi ancora 140/150mm di acqua e in agosto altri 130, hanno creato dei problemi, ma senza compromettere la produzione. Dal punto di vista quantitativo siamo soddisfatti, considerato il trend stagionale: abbiamo battuto il record di piovosità degli ultimi dieci anni. La nostra piattaforma online Provit, su cui si innescano 16 stazioni meteo, monitorizza l'intera vallata fornendo un quadro storico e aggiornato di ogni vigneto, che permette, al conferimento delle uve, di indirizzarle subito alla tramoggia più adatta, quindi di distinguere e vinificare in modo separato nell'ambito della stessa tipologia, con buoni risultati persino in anni difficili».

TERRITORIO

AZIENDE AGRICOLE

Le vigne in questione coprono 6000 ettari produttivi nel veronese e il piacentino, uve con cui nel 2012/2013 Cantina di Soave ha fatturato 103 milioni e prodotto 30 milioni di bottiglie, per il 70% Doc e Docg. «In viticoltura si deve avere l'umiltà d'ammettere che la natura e l'uomo, molto prima di noi, hanno già selezionato i vitigni adatti ai territori», ci dice Rama. E gli abbiamo chiesto quali sono i vitigni è più resistenti. «Non per caso, a Soave si coltiva da 500 anni la garganega col sistema pergola, tendone

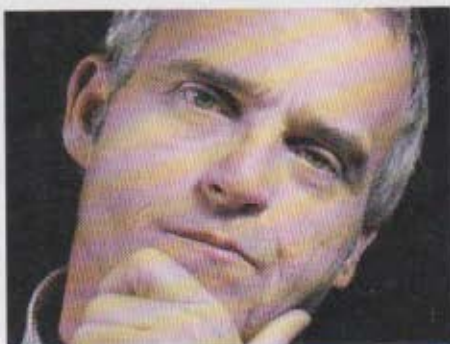
o pergoletta e a Bordeaux il merlot con quello ad alberello. In zona Soave e Valpolicella è stata ancora la garganega ha fare la differenza, poi la Durcella, per cui però è stata necessaria maggior attenzione sul campo. Quest'anno, fare un programma di difesa per le malattie non è bastato, lo si è dovuto combinare con interventi agronomici. I nostri soci sono artigiani della vigna, non standardizzati come succede nel mondo industriale. Pur conferendo in cantina, rispondono del prodotto fino allo scarico in tramoggia. Il reparto agronomico li assiste con un sistema di avvisi, monitorazioni, collaborazioni e il sito fornisce informazioni che vengono considerate con rigore, ogni anno diamo un protocollo di difesa con i principi attivi utilizzabili, poi analizziamo il prodotto finale. Ogni annata fa storia a sé, questo è il bello della professione, però non ne abbiamo mai avuta una con così capriciosa, quindi con più gente nelle vigne a defogliare, diradare e proteggere l'uva esposta dal rischio di scottature, perciò costi».

Nonostante tutto però, Cantina Soave ha fatto recenti assunzioni a tempo indeterminato. «Per la vendemmia ci avvaliamo di manovalanza stagionale, la necessità di personale tor-



A BANCHETTO

Sopra, uno stand alla fiera di Agricola Valente, a destra, Les Créjètes, creme di bellezza e vini Dop



SLOW FOOD

Nicola Valente, proprietario di Agricola Valente, nel Tavoliere delle Puglie



na poi d'estate, quando si preparano le piante, un'operazione diventata fondamentale. Avendo varietà con maturazioni differenti e ad altitudini diverse, si sta diffondendo anche il fenomeno di aiuto tra i coltivatori. Il vigneto è un sistema e, specialmente in anni come il 2014, bisogna adottare le giuste pratiche agronomiche».

Valle d'Aosta

Grazie a un settembre soleggiato, la Valle d'Aosta ha sofferto meno, ma è il savoir faire delle signore Charrère che hanno permesso alle uve e ai vini dell'azienda vitivinicola Les Crêtes di raggiungere i maggiori livelli di qualità delle ultime annate. Costantino Charrère fondò l'azienda nel 1989 e ora la conduce insieme alla moglie Imelda e le figlie nel massimo rispetto della natura. In tutto 25 ettari

sui monti valdostani che danno 230 mila bottiglie l'anno di vini DOP rossi e bianchi. Primi attori come La Torrette (70% da ceppi autoctoni) e lo Chardonnay, premiati da grandi esperti e pubblicazioni iconiche come Robert Parker's Wine Advocate, Decanter e Wine Spectator.

«Nostra mamma è bravissima nelle pubbliche relazioni e da una mano in tutto» dice Eleonora, 34 anni, madre da 18 mesi e laureata in scienze agrarie. «Mia sorella Elena si occupa del commerciale e io della parte produttiva».

Per voi il 2014 sarà positivo anche grazie al meteo, altrimenti cosa avreste potuto fare?

«Abbiamo seguito la maturazione delle uve in maniera ancora più attenta, valutando la possibilità di anticipare la vendemmia per preservare il più possibile l'acidità e il profilo aromatico delle diverse varietà. Anche ai piedi del Monte Bianco però il clima sta cambiando e l'annata 2014 è stata difficile da gestire, con una primavera fredda e lunga, ma ha recuperato».

2,5 miliardi di danni per l'agricoltura nel 2014



TROPPIA PIOGGIA

Cantina di Soave, alluvione nei vigneti degli associati

rato nel corso della stagione. L'aumento della temperatura determina in media una maturazione dell'uva anticipata, che nei vini rossi si manifesta con un arricchimento del corpo e della struttura, nei bianchi con una riduzione dell'acidità, percepita come una leggera perdita di freschezza e maggiore profondità».

Quando sono più importanti le previsioni del tempo?

Lo sono durante tutta la stagione produttiva, nella gestione di tutte le lavorazioni in campo e, nello specifico, per la prevenzione delle malattie fungine. Diventano fondamentali nella programmazione della vendemmia, al fine di stabilire la precisa data della raccolta. Non bisogna però dimenticare che per noi è molto importante gestire la situazione giorno per giorno. I nostri vigneti sono frammentati in sei diversi comuni della Valle d'Aosta, questo fa sì che i tempi di maturazione siano molto differenti anche nella stessa varietà di uva.

Quali uve resistono di più agli sbalzi del clima e mantengono meglio le loro qualità?

Negli autoctoni, Fumin e Petit Rouge, che ci danno vini rossi, e il Petite Arvine, un vitigno tradizionalmente coltivato in valle d'Aosta, che mantiene una buona freschezza e mineralità. Pinot Nero, Syrah e Chardonnay sono sensibili e riflettono maggiormente l'andamento stagionale».

Di cosa si occupava la famiglia Charrère prima di entrare nel mondo vitivinicolo?

Di agricoltura. Nell'abitazione storica di famiglia c'è un mulino della fine del 1700 per macinare cereali e produrre olio di noce. Dalla prima metà del 1900 però, nonno Antoine iniziò a produrre vino e mio padre, intuendo le potenzialità del territorio valdostano, è stato il primo privato ad avere il

coraggio di investire nel settore fondando l'azienda Les Crêtes.

Puglia

A settembre, nel foggiano, la pioggia aveva già danneggiato l'agricoltura per 60 milioni e spazzato via 2000 ettari di ortaggi, maltempo che continuò a ottobre e novembre.

«Nei pomodori, abbiamo avuto una perdita di prodotto pari al 40% e nel totale delle attività agricole del 60, per noi un danno economico ben più alto del danno stesso, per gli ordini inevasi. Ad aprile e maggio ci sono state piogge persistenti e temperature sotto la media, poi un'estate umida e fortemente ventilata, un autunno piovoso, umido e ventilato» ci dice **Nicola Valente** proprietario di Agricola Valente, a La Sessanta (Fg) nel Tavoliere delle Puglie. Un'azienda presidio Slow Food nei conservati, con 15 ha di pascolo arborato a protezione, 21 dei migliori pomodori da trasformazione italiani, che usa per le sue conserve, 18 di grano Cappel-

li per la sua pasta e tre di uliveto. Prodotti Bio certificati da Icea Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF: IT BIO 006 ITALIA Operatore Controllato PF0790. Una piccola realtà con meno di 100 mila euro di fatturato, che anche in questo frangente, per le conserve non ha voluto rifornirsi altrove.

«Sia per i pomodori che per la pasta, l'approvvigionamento esterno non è previsto, non riusciremmo a garantire la filiera come vogliamo. Noi non utilizziamo sostanze chimiche di sintesi o ogm, usiamo solo fertilizzanti naturali, selezioniamo specie resistenti alle malattie, nella coltivazione e la trasformazione applichiamo tecniche tradizionali». Per evitare il proliferare di parassiti e rendere più fertile il terreno, l'azienda fa la rotazione delle colture e coltiva piante diverse l'una sgradita ai parassiti dell'altra.

«Noi siamo preparati ad affrontare la siccità, per le piogge eccessive abbiamo aperto scoli di scarico, ma se queste situazioni dovessero ripetersi, seminativi e ulivi sarebbero le colture più a rischio». I prodotti Valente sono in vendita sul portale Campagna Amica e utilizzati in buoni ristoranti ed enoteche anche in Francia e Austria, dove l'azienda si avvale di rivenditori. Tramite un accordo con Terroni Traditional Italian Cuisine, forniscono ristoranti trendy a Toronto e a Los Angeles e, con La Forketta Gastro nomia Italiana, contesti di alto livello a Singapore». ➤

Caratteristiche del comparto

- 2 milioni di imprese
- 9% del PIL nazionale
- 3,2 milioni di lavoratori nella filiera (pari al 14% degli occupati italiani)
- oltre 25 miliardi di euro di contributo all'Erario (imposte pagate)
- Il settore è caratterizzato da molta frammentazione e imprese agricole con superfici medie non superiori agli 8 ettari. La cooperazione agroalimentare veicola il 38% della produzione agricola nazionale, conta quasi 6.000 realtà, fattura € 35 miliardi e ha circa 100 mila occupati.

(fonte: Agrisistema)