

Dopo la Barbera, pronti a raccogliere i Nebbioli in Langhe e Roero



Fino a un mese fa le previsioni vendemmiali per il Piemonte indicavano un aumento significativo della produzione rispetto a quella dello scorso anno, particolarmente scarsa: in pratica l'annata 2020 avrebbe dovuto essere "normale" dal punto di vista quantitativo, ma il clima dell'ultima parte dell'estate ha modificato il pronostico.

"In realtà i dati che stanno affluendo a [Confagricoltura](#) dalle cantine dislocate sul territorio piemontese - dichiara il presidente regionale dell'organizzazione Enrico Allasia - riferiscono di una produzione sui livelli dello scorso anno per quanto riguarda le uve vendemmiate entro la prima decade di settembre. In particolare moscato, dolcetto, brachetto, grignolino e cortese non avrebbero fatto registrare

aumenti di produzione rispetto all'anno scorso".

Le temperature estive (in particolare dell'ultima parte della stagione) insolitamente alte e la scarsità di precipitazioni hanno ridotto le rese rispetto alle previsioni; i quantitativi raccolti finora sono generalmente al di sotto del limite massimo fissato dai disciplinari di produzione delle uve doc e docg.

"Un aspetto positivo - sottolinea il direttore di [Confagricoltura](#) Piemonte Ercole Zuccaro - è la buona sanità delle uve: la vegetazione è in ordine e il legno è maturo, condizioni che sono di buon auspicio anche per la prossima annata".

"In questo periodo - spiegano i tecnici di [Confagricoltura](#) Piemonte che stanno monitorando l'andamento delle curve di maturazione delle uve - si sta raccogliendo

l'uva barbera nell'Astigiano, nel Monferrato e nelle Langhe, mentre nelle colline del Canavese si sta vendemmiano l'uva erbaluca. Queste operazioni dovrebbero concludersi entro i primi giorni della prossima settimana. A seguire, già ai primi di ottobre dovrebbero iniziare, nelle posizioni meglio esposte, le vendemmie delle uve nebbiolo, nelle Langhe, nel Roero e nell'Alto Piemonte. La qualità, per quanto riguarda le uve barbera e le uve nebbiolo si presenta ottima, con punte di eccellenza. Il nebbiolo è in fase di maturazione fenolica e lo stato fitosanitario è ottimo: le piogge misurate nelle aree vitivinicole e le importanti escursioni termiche degli ultimi giorni stanno favorendo la maturazione dei grappoli per un'annata che si preannuncia importante".



Nocciole, pochi affari in attesa dell'industria

Secondo i compratori, il mercato corilicolo è (per ora) saturo e il prodotto non ha qualità ottimale; per gli agricoltori sono pretesti e pesa anche la concorrenza di areali del Sud Italia

QUOTAZIONI / 1

«**P**urtroppo il mercato ha confermato totalmente le nostre previsioni: viviamo una condizione di appesantimento dovuta all'esubero di offerta rispetto alla domanda. Paghiamo la carenza di clienti conseguenza degli ultimi anni, caratterizzati da prezzi non all'altezza della qualità: una dinamica che ha allontanato gli acquirenti dalla nocciola Piemonte».

A un mese dalla Fiera di Castagnole delle Lanze e dai primi prezzi, Pier Giorgio Mollea di Nocciole Marchisio fotografa la situazione commerciale di Tonda gentile e nocciola Piemonte Igp. «Abbiamo ritirato il 10 per cento del raccolto: con questa quota gli ordini di chi ha comprato in anticipo sono coperti. Le nuove richieste hanno rallentato anche perché, a causa della congiuntura pandemica, le aziende, in special modo quelle estere, non pianificano la produzione a lungo termine e si limitano ad acquistare quanto serve per le esigenze immediate».

Gli agricoltori vogliono vendere, la clientela manca: «il prezzo è stabile ma, in queste condizioni è difficile giustifi-

care le richieste di aumenti. Inoltre, dopo aver ritirato migliaia di quintali, ci siamo resi conto che il prodotto non raggiunge standard qualitativi ottimali». Indiziato principale l'avariato, specie quello occulto: «Le prime nocciole erano ancora verdi quando sono cadute, un elemento che ha reso difficile l'essiccazione, mentre i temporali hanno abbassato la qualità delle ultime raccolte. I compratori hanno già individuato questi difetti non significativi, ma nemmeno trascurabili, in un'annata con una produzione che raggiunge le trentamila tonnellate in guscio. Auspichiamo una ripresa del mercato e siamo disponibili a un confronto con produttori e aziende dolciarie».

«La fanno un po' più grossa di quel che è in realtà», controbatte Antonio Marino, tecnico di Confagricoltura. «Siamo a percentuali fisiologiche di avariato: in alcuni nocciolotti, per via dell'esposizione, i frutti sono stati cotti dal sole; caduti a terra hanno assorbito umidità e sono marciti. L'avariato a differenza del cimiciato, che può essere utilizzato ugualmente dall'industria, è un danno reale. Ma

l'impressione è che si voglia usare questo difetto per farne il capro espiatorio e giustificare prezzi fra i 250 e i 300 euro il quintale». Sul calo delle quotazioni, rispetto ai 6 euro e 80 centesimi al punto resa, pesa anche la concorrenza di altri areali corilicoli italiani: «Nel Sud Italia la grande industria ha comprato a 260 euro il quintale. Un prezzo estremamente competitivo».

La flessione, seppure molto lieve, dei prezzi è confermata anche da Andrea Botto, gestore di un punto di ritiro nocciole fra Narzole e Cherasco: «Da dieci giorni siamo fermi» racconta. «Non c'è richiesta, il mercato della nocciola Igp è saturo, la denominazione Langhe, invece, non ha mercato: nessuno usa questo marchio per i prodotti».

Chi vende oggi guadagna 6 euro e 60 centesimi al punto resa ma è tutto bloccato perché «le piccole realtà che trasformano hanno scorte in magazzino fino a Natale mentre le grandi aziende non hanno ancora iniziato a ritirare: lo faranno, come ogni anno verso la metà di ottobre. Per questo siamo in una fase di transizione: aspettiamo i prezzi dell'industria».

Davide Gallesio





COLONBO

**NEL MERIDIONE 260
EURO PER QUINTALE;
IN PICCOLE AZIENDE
SCORTE FINO A NATALE**

ASSOCIAZIONE DI CATEGORIA INCONTRO CON IL PRESIDENTE MATTARELLA**Confagricoltura: da 100 anni coltiva per nutrire gli italiani, ma oggi chiede efficienza e innovazione**

Confagricoltura compie cento anni. Un secolo di vita costellato da profondi cambiamenti sociali, civili ed economici, compresi quelli in agricoltura. «Tutela dell'impresa. Ovvero efficienza e competitività, orientamento verso la crescita e le innovazioni tecnologiche, stretto collegamento con le altre parti della filiera agroalimentare, per cogliere le aspettative dei consumatori in Italia e a livello internazionale. Ma anche protezione delle risorse naturali, responsabilità sociale, tutela dei lavoratori, benessere della collettività, per contribuire al progresso civile ed economico della comunità nazionale». Così il presidente di **Confagricoltura** **Massimiliano Giansanti** ha aperto a Roma, a Palazzo Colonna, le celebrazioni del Centenario alla presenza del Capo dello Stato Sergio Mattarella, del presidente del Consiglio Giuseppe Conte, dei ministri Te-

resa Bellanova e Stefano Patuanelli e della sindaca di Roma Virginia Raggi.

Percorso che Giansanti ha ricordato partendo dai conflitti mondiali «quando le difficoltà furono superate grazie all'impegno rivolto all'aumento della produzione, per rispondere alla domanda dei consumatori. Con lo stesso impegno abbiamo risposto negli ultimi mesi alla sfida posta all'intera filiera agroalimentare, a causa dell'emergenza sanitaria: continuare a produrre, per rifornire i mercati e assicurare cibo agli italiani». Ricordando che adesso «è necessario dare supporto alle imprese per metterle nella condizione di continuare ad aumentare competitività e produzione».

L'ambizione di **Confagricoltura** va ben oltre il recupero della situazione esistente prima della pandemia. La sfida è far crescere la produttività che ristagna da

oltre un decennio, per rilanciare gli investimenti pubblici, per dare ai cittadini e alle imprese infrastrutture moderne, diffondere la digitalizzazione, a partire dalla pubblica amministrazione, rispondere alle sfide urgenti poste dal cambiamento climatico.

Alla presentazione erano presenti tre imprenditori agricoli che hanno esposto la propria esperienza in campo agricolo. Luca Travaglini - Planet Farms, con l'agricoltura verticale in Lombardia, esempio di innovazione e sostenibilità; Ariane Lotti - Tenuta San Carlo, che da New York è tornata alle radici familiari in Toscana per dare vita ad un'azienda biologica all'avanguardia; Francesco Cambria - Cottanera, che ha lasciato la toga per dedicarsi alla vitivinicoltura sull'Etna, raccogliendo il testimone del padre che, con coraggio, decise di piantare vigne sul vulcano quando ancora pochi ci credevano.

**INCONTRO DEL CENTENARIO**

La cerimonia di apertura degli eventi per i 100 anni di **Confagricoltura** a Roma, Palazzo Colonna

