

**Il cemento divora
100 ettari al giorno
di terreni agricoli**

Tra cemento selvaggio e abbandono per mancanza di redditività, l'agricoltura perde sempre più terreno. In 40 anni è scomparso in Italia, tra cementifica-

zione e abbandono, il 28% della superficie agricola utilizzata, per un'estensione di 5 milioni di ettari pari a Lombardia, Liguria ed Emilia Romagna messe in-

sieme. Solo per la cementificazione si perdono 100 ettari di suolo al giorno. Dagli anni '50 ad oggi sono stati «impermeabilizzati» 1,5 milioni di ettari.

Una continua perdita che porta l'Italia a dipendere sempre più dall'estero per l'approvvigionamento di risorse alimentari. I dati sono resi noti dal ministero

delle Politiche agricole che ha sostenuto il ddl «anticemento» mirato alla valorizzazione delle aree agricole e al contenimento del consumo del suolo.

VINO. Il progetto E-CO₂ di Consorzio del Soave e Collis Veneto con Università di Verona e Cnr

L'anidride carbonica così diventa una risorsa

Obiettivo è captare quella della fermentazione, comprimerla e purificarla per poi riutilizzarla in altri processi agroindustriali

Francesca Saglimbeni

Ridurre, riutilizzare e riciclare l'anidride carbonica rilasciata durante i processi di vinificazione. È l'obiettivo del progetto E-CO₂ (finanziato dalla Regione Veneto) promosso dal Consorzio di tutela del Soave e Collis Veneto Wine Group con il partenariato del dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona, il Consiglio nazionale delle ricerche di Pisa, il dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Napoli in collaborazione con Consorzio Cantine Sociali della Provincia di Verona e Tebaldi srl.

«L'obiettivo è captare la CO₂ liberata dalla fermentazione

All'iniziativa è interessato anche il colosso multinazionale dei gas tecnici Air Liquide

alcolica vinaria, comprimerla (con tecnologie implementate in altri settori) e purificarla per restituirle il suo valore di risorsa» spiega Nazareno Vicenzi, responsabile del progetto presentato in anteprima al Focus on Vendemmia 2012 di Assoenologi a Soave, il 7 settembre, «al fine ultimo di riimpiegarla nelle cantine stesse (per la saturazione di ambienti o nella pressatura di uve bianche) o in altri settori industriali (per gasatura di bevande ad esempio)» ovvero «di abbassarne significativamente le emissioni da parte degli stabilimenti enologici».

Tutto in una logica di eco-sostenibilità (Ecofriendly2012 è infatti il premio appena assegnato al Consorzio tutela del Soave diretto da Aldo Lorenzoni) e di economia dei costi. «Ipotesi, quest'ultima, ancora da valutare» precisa Vicenzi «perché il recupero di CO₂ dalle fermentazioni vinarie, circoscritto al breve periodo della vendemmia potrebbe comportare la realizzazione di grossi impianti di produzione con grave incidenza sugli ammor-



Aldo Lorenzoni (Consorzio Soave) e Nazareno Vicenzi FOTO PIGHI

tamenti».

«Abbiamo stimato che 45 milioni di ettolitri di vino con gradazione media di 12 gradi, prodotti ogni anno in Italia portano alla liberazione di una grande quantità di CO₂, in parte riassorbita nel processo di fotosintesi che avviene nei vigneti. La sola cantina di Colognola ai Colli lavora ogni anno circa 50 mila tonnellate di uva.

«La risorsa recuperabile è dunque tale» sottolinea Giancarlo Lechthaler, direttore generale di Collis Veneto Wine Group «da consentirci sia di riimpiegarla in cantina sia di diventare fonte di anidride carbonica pulita per le aziende che di CO₂ sono fornitrici (creando una "banca della CO₂")». Come Air Liquide, leader mondiale nel settore gas

tecnici, che sta considerando una partnership con il gruppo.

«Ma per il suo riutilizzo sul mercato è necessario che la CO₂ da fermentazione alcolica vinaria (già vicinissima al grado di purezza richiesto dai disciplinari internazionali)», spiega ancora Vicenzi, soddisfi la qualità richiesta per la commercializzazione come food grade». Con gli enti di ricerca partner di E-CO₂ collabora anche Algain Energy, azienda di Sommacampagna produttrice di bioalghie per valutare un altro riutilizzo della CO₂. «L'obiettivo è estrarre un antiossidante dalle alghe usando la CO₂ come fonte di carbonio, per riversarlo nel vino e creare una bevanda funzionale». ●

Oggi e domani

I brasiliani scoprono la Valpolicella

Tredici tra i principali importatori di vino brasiliani e tre importanti giornalisti di settore del Paese sudamericano sono a Verona oggi e domani per un'educational organizzato dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella nell'ambito del progetto di valorizzazione dei vini all'estero finanziato dall'ocm vino e dalla Regione.

Il Brasile, ricorda una nota del consorzio presieduto da Christian Marchesini, è una realtà emergente dal punto di vista economico e promettente come mercato di consumo di vino. L'Italia è il quarto importatore in termini di valore con quasi 35,5 milioni di euro nel 2011 e il terzo in termini di quantità con oltre 13,7 milioni di litri.

L'educational, che si tiene oggi al Palazzo della Gran Guardia, viene aperto da Marco Sartori, vicepresidente del Consorzio Vini Valpolicella, che presenta territorio, vitigni della denominazione, attività e ruolo del Consorzio; seguiranno gli interventi di Michele Zanardo del Comitato nazionale vini, che farà il quadro della classificazione delle dop e igp, e di Guido Giacometti direttore di Siquaria, che illustrerà gli aspetti fondamentali relativi all'etichettatura e ai disciplinari di produzione. Domani visita ai territori di produzione dei vini Valpolicella.

AGROALIMENTARE

Per i rinnovi dei contratti di lavoro strada in salita

Sono sempre più serrati i negoziati per i rinnovi contrattuali per il settore agricolo e dell'agroalimentare, in ballo ci sono complessivamente 1,5 milioni di lavoratori.

Il 18 ottobre i sindacati Flai Cgil, Fai Cisl e Uila Uil hanno indetto una giornata di mobilitazione nazionale nella quale operai agricoli e della cooperazione, 20 mila nel Veneto, effettueranno 8 ore di sciopero. Obiettivo è sbloccare il rinnovo dei contratti di lavoro provinciali, ma anche di quelli dei consorzi di bonifica, delle associazioni allevatori e degli impiegati agricoli, tutti scaduti il 31 dicembre scorso.

«È una mobilitazione necessaria», spiega Nicola Storti, segretario regionale del Veneto Uila Uil. «Basta con questo immobilismo; quello che chiediamo è salvaguardare la bilateralità, indispensabile per l'agricoltura e recuperare il potere d'acquisto salariale incrementandolo del 4,7%-4,8%».

Per quanto riguarda la provincia di Verona, informa Storti, l'incontro con le organizzazioni agricole datoriali di pochi giorni fa si è concluso con un nulla di fatto, il prossimo è fissato per il 5 ottobre. Organizzazioni con cui, secondo i tre sindacati, i rapporti si sono incrinati per la vicenda dei voucher; una sorta di guerra fredda che si protrae con il tentativo di non far uscire il decreto che fissa il valore orario dei buoni lavoro.

Bocce ferme anche sul fronte del Ccnl dell'agroalimentare, in scadenza il 30 settembre. Giovedì a Roma sono ripresi i negoziati dopo un primo incontro a giugno, ma le parti sono ancora distanti. Secondo Federalimentare, visto il peggioramento della situazione nel settore, è impossibile prendere in considerazione la richiesta di 174 euro mensili avanzata dal sindacato. Un incontro che i sindacati hanno definito «deludente», dando il via in tutte le fabbriche assemblee con il personale per spiegare i motivi per cui le trattative non sono ancora entrate nel merito. Se ne riparerà il prossimo 4 ottobre. ●S.L.

ENOLOGIA. Per il secondo anno consecutivo i Tre bicchieri con due vini. E ora punta su Amedeo

Ca' Rugate doppio bis sul Gambero

Ca' Rugate raddoppia e rilancia: per il secondo anno consecutivo il Gambero rosso premia con i tre bicchieri due vini dell'azienda di Montecchia che, dal canto suo, scommette su Amedeo, il pas dosé Metodo Classico che propone un nobile Durello riserva. È un traguardo che vale doppio quello raggiunto con la guida Vini d'Italia 2013 del Gambero rosso:

non solo perché Ca' Rugate è l'unica cantina del Triveneto ad aver agguantato un doppio Tre bicchieri ma anche, o forse soprattutto, perché i vini che lo scorso anno le regalarono per la prima volta questo primato, sono stati ampiamente confermati per il 2013. Se il Soave Classico "Monte Alto" 2010 è il cavallo di razza, la sorpresa (e soddisfazione) si chia-

ma Studio, classe 2010, 60% Trebbiano di Soave e 40% Garganega.

E ora debutta Amedeo, «l'atto d'amore dedicato da un figlio a un padre e da un padre a un figlio»: c'è scritto in etichetta perché questo Durello rimasto a riposare 43 mesi sui lieviti porta un nome che fa storia di famiglia. Amedeo torna ad ogni altra generazione di que-



Michele Tessari

sto ceppo di Tessari: Amedeo il trisavolo classe 1887, poi l'Amedeo del 1950 che oggi è diventato nonno di Amedeo classe 2012. Su quel nome ha puntato Michele Tessari lo scorso 24 agosto alla nascita del suo primogenito. Un vago accompagnato da 3320 bottiglie «senza zuccheri aggiunti e senza manipolazioni», dice Michele Tessari, «dichiara amore per un territorio e appassionata valorizzazione di una cultivar bella come non mai a Brenton». ●P.D.C.

A CURA DELLA
REDAZIONE
ECONOMIA
economia@larena.it

NORD EST ANTINCENDIO SRL

0 COSÌ...

...0 COSÌ!

MANUTENZIONE ESTINTORI, IDRANTI, PORTE TAGLIAFUOCO E D'EMERGENZA

MATERIALE ANTINCENDIO, ANTINFORTUNISTICO, DI PRIMO SOCCORSO E SEGNALETICA AZIENDALE, CORSI PER LA SICUREZZA

Minerbe (VR) - Via C. Battisti, 79 - Tel./Fax 0442.642319
Cell. 328.6954086 - info@nordestantincendio.it
www.nordestantincendio.it

seguici su facebook: www.facebook.com/nordestantincendiosrl