

L'innovazione della cantina Olando Abrigo di Treiso

Quel vitigno risorto E' il CN 111. Dal Nebbiolo un rosé

DI ANDREA SETTEFONTI

Un rosso scarico, quasi rosato per le uve di un clone, il quasi dimenticato CN 111 di Nebbiolo.

Le uve sono state vinificate dalla cantina **Olando Abrigo** di **Cappelletto**, nel territorio di Treiso (Cn); ne è venuto fuori un Barbaresco **CN CENTOUNDICI 2018**, rosé. «Sono pochissimi i produttori di Langa ad aver deciso di utilizzare esclusivamente questo clone di Nebbiolo per ottenere un vino. Rispetto al più diffuso **Lampia**, infatti, questa sottovarietà non riesce a conferire al vino un colore particolarmente intenso, quanto sfumature più trasparenti.

Per questo si è sempre preferito unirlo in blend», spiega **Giovanni Abrigo**, alla guida dell'azienda fondata dal padre Orlando.



Giovanni Abrigo

Il **Nebbiolo Rosé** era già presente per un 5% all'interno dei vigneti della cantina, ma era sempre stato vinificato separatamente. «Tutte le parcelle dei nostri cru vengono vinificate singolarmente ed è stato naturale, tenerlo sotto osservazione negli anni, comprendere e apprezzare i suoi pregi. Adesso abbiamo scelto di imbottigliarlo separatamente, dando origine

ad una nuova etichetta».

Sottovarietà di Nebbiolo, il biotipo **Rosé** produce vino di rosso rubino, particolarmente scarico. «È un Barbaresco delicato e suadente, verticale e fine che riesce ad essere molto godibile e versatile a tavola già in gioventù. Ma è un Barbaresco che ha tutte le doti per poter evolvere, come da tradizione di questa denominazione, con il passare degli anni» conclude Abrigo.

Il Barbaresco **CN CENTOUNDICI 2018** è prodotto in sole 2.400 bottiglie e viene distribuito esclusivamente nel canale ho.re.ca.

L'azienda agricola **Olando Abrigo** ha circa 20 ettari di vigneto coltivati con vitigni autoctoni quali Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Moscato e Nascetta, e in piccola parte anche con vitigni internazionali quali Sauvignon Blanc, Chardonnay e Merlot.

© Riproduzione riservata

FLASH

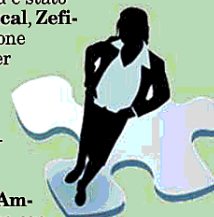
Un unico ente di tutela per tre denominazioni livornesi. Nasce il **Consorzio Suvereto e Val di Cornia Wine**, che riunisce Suvereto docg, Rosso della Val di Cornia Docg e Val di Cornia Doc e di cui fanno parte ventisette aziende, che rappresentano la quasi totalità di una produzione su circa 850 ettari vitati. Le viti furono portate in questa zona da **Elisa Bonaparte Baciocchi**, sorella dell'imperatore, che realizzò in zona un vigneto da coltivare all'uso di Bordeaux.



Blockchain per i prodotti del gruppo Felsenio. L'azienda agroalimentare che produce **Mortadella Bologna Igp** a Zola Predosa (Bo), si apre all'innovazione tecnologica, per rendere un servizio migliore al consumatore e ridurre gli sprechi lungo la filiera. L'uso della blockchain è stato reso possibile grazie alla società di advisory **consulenza e risorse** che ha individuato nella startup **Apio** il partner tecnologico per lo sviluppo della piattaforma.

«**Apri gira facile**», è la nuova confezione di **Nostromo** che innova il modo di produrre, confezionare e consumare il tonno in scatola. La lattina è priva di bordo interno, per poter rovesciare il prodotto direttamente sul piatto senza l'ausilio della forchetta e ha il coperchio flessibile in alluminio per aprire la confezione in sicurezza e con facilità. Inoltre ha un minor impatto ambientale, grazie a una ridotta quantità di olio rispetto al prodotto standard. La nuova confezione fa parte di un investimento complessivo da 30 milioni di euro del gruppo spagnolo **Calvo** di cui **Nostromo** è parte dal 1993.

Eridania vince per il quarto anno consecutivo il Quality Award. Il riconoscimento di qualità è stato assegnato dai consumatori a **Tropical, Zefiro e Zero**, già vincitrici dell'edizione scorsa e alla new entry **Eridania** per Ricette e per Confeiture. Il Quality Award è assegnato attraverso test sensoriali condotti con il coinvolgimento di un campione di 300 consumatori heavy user.



Produzione 4.0 per Dolciaria Ambrosiana grazie alla collaborazione con **Uania**. Attraverso **UaniaBox Pro**, Dolciaria Ambrosiana ha risolto i problemi legati alla rete e alla business continuity in quanto sofferisce alla limitata disponibilità di connessione nelle cosiddette aree bianche. Il principale polo produttivo di Dolciaria a Castellana Grotte (Ba) è situato in una zona servita da fibra misto rame, la cui capacità di banda ha comportato interruzioni della linea di produzione.

Con l'approvazione del bilancio preventivo, dove i ricavi salgono a 56 mln di euro, di cui 31 mln sono stati destinati alle attività di marketing e comunicazione, l'assemblea generale del **Consorzio del Parmigiano Reggiano** ha approvato anche la nuova strategia. Che si basa su tre pilastri: creazione di nuovi spazi di mercato, riduzione del contributo ordinario per i produttori, che passa da 7 e 6 euro per forma, e un nuovo accordo per la regolazione dell'offerta 2023-2025.



2021 in positivo per il Grana Padano con i consumi globali cresciuti del 1,4% rispetto al 2020. Se la ripartenza ha portato ad un calo nel retail in Italia (-1,4% nei primi 9 mesi del 2021), questo è stato compensato da un recupero del +9,1% dell'horeca. Bene anche l'export, +5,8% di export. Unico calo in Uk con -11%.

Call For Startup per favorire lo sviluppo di progetti di innovazione e imprenditoria sul tema dell'agricoltura rigenerativa nella filiera del pomodoro. A lanciarla è **Nestlé** in Italia con il **Future Food Institute** e in collaborazione di **Sterilom**, fornitore italiano di polpa di pomodoro del gruppo. Nestlé è alla ricerca di giovani imprenditori che possano contribuire a implementare soluzioni tecnologiche per supportare la sostenibilità delle coltivazioni e un approvvigionamento responsabile lungo la filiera agricola.

Bilancio di Sostenibilità per il gruppo Branca International. Cresciuto nella produzione, 55mila tonnellate con +30 tonnellate rispetto al 2019 e un lieve calo nelle vendite, -3,5%, il gruppo ha registrato progressi in tutti gli indicatori di sostenibilità ambientale e sociale: consumi energetici -6%, rifiuti -268 tonnellate, emissioni totali -8 tonnellate di anidride carbonica equivalenti e investimenti per le comunità locali +97%.

© Riproduzione riservata

Confagri lancia HubFarm, in campo l'IoT

Satelliti, droni e sensori. Connettere così il mondo dell'agricoltura al digitale attraverso l'uso delle tecnologie rispettando l'ambiente e le risorse naturali. Accompagnare le imprese agricole nella transizione tecnologica, digitale ed ecologica. Questo vuole fare **HubFarm** la piattaforma di Confagricoltura che mette insieme **Internet of Things (IoT)**, big data, innovazioni con una serie di elaborazioni con servizi digitali ad alto valore aggiunto per le imprese agricole. Le innovazioni ed i dati informativi non saranno, tuttavia, legati solamente alla produzione di



Massimiliano Giansanti

beni alimentari, ma daranno un contributo ad innalzare il valore aggiunto, ad incentivare le filiere no-food ed in particolare quelle energetiche. Per il presidente di **Confagricoltura**, **Massimiliano Giansanti**: «Il progetto rappresenta una grande opportunità per il settore agricolo che permetterà all'agricoltura italiana di collocarsi su livelli produttivi e tecnologici, ma anche ecologici, concorrenziali rispetto agli altri Paesi europei e non, rispondenti alle esigenze dell'Europa e dei cittadini».

© Riproduzione riservata

In vigna fino al 50% di fitofarmaci in meno

Fino al 50% di fitofarmaci in meno, una difesa dei vigneti sostenibile attraverso l'abbattimento delle emissioni dei gas serra e la riduzione dell'utilizzo dei fitofarmaci. Questo senza intaccare la qualità e la quantità delle produzioni e allo stesso tempo tutelando la biodiversità. È l'obiettivo del progetto **Life Green Grapes**, un protocollo di azioni ideato e guidato dal **Crea Viticoltura ed Enologia** con la partnership dei centri **Crea Agricoltura e Ambiente e Difesa e Certificazione**, l'**Università di Firenze**, **Cyprus University of Technology**, la **Società Agricola F.lli Tagliante**, il **Consorzio Vititalia**, la **Società Agricola**



Il progetto Life Green Grapes

Beringer Blass Italia e l'**Azienda Vivai F.lli Moroni**. Tutto nasce dalla constatazione di come in Italia vengono utilizzati ogni anno oltre 120 milioni di chilogrammi di fitofarmaci, di cui circa un quarto nel comparto viticolo. La sperimentazione del **Crea** ha visto l'applicazione di metodi di protezione attenti all'impatto ambientale e allo stesso tempo il «sistema vigneto» è stato messo in condizione di resistere agli attacchi dei patogeni con l'uso combinato di modelli previsionali, induttori di resistenza e tecniche agronomiche di gestione del suolo.

© Riproduzione riservata