

L'allarme è stato lanciato all'incontro all'enoteca di Broni organizzato da Assolombarda
Fabiano Giorgi, coordinatore della filiera agroalimentare: «Oltrepo unito per tutelare i marchi»

«Prezzi dei vini da far crescere troppi abbandonano i vigneti»

L'INCONTRO

BRONI

«L'Oltrepo del vino unito. Ora lavoriamo per dare maggiore remunerazione ai viticoltori». È questo il messaggio uscito dall'incontro di ieri all'Enoteca regionale di Broni, organizzato da Assolombarda, nell'ambito delle celebrazioni di Pavia capitale della cultura d'impresa 2023.

IL FOCUS

Un focus sul vino e sul «modello Oltrepo» con Fabiano Giorgi, coordinatore della filiera agroalimentare di Assolombarda e presidente del Distretto del vino, e con il giornalista e gastronomo Paolo Massobrio. Presenti il presidente della sede di Pavia di Assolombarda, Nicola De Cardenas, il commissario della Camera di commercio Pavia, Giovanni Merlino, il sindaco di Broni Antonio Riviezzi, l'assessore stradellino Andrea Frustagli e l'as-

sessore pavese Pietro Trivi, il direttore del Club del Buttafuoco storico, Armando Colombi, il direttore di Confagricoltura Pavia, Alberto Lasagna. «Al di là di alcuni marchi che riescono a vendere a prezzi congrui, per tante aziende non c'è più remunerazione e le vigne stanno lasciando spazio ai boschi perché gli agricoltori lasciano perdere - ha detto Giorgi - Il nostro ruolo è quello di far alzare il prezzo delle bottiglie con il marchio territoriale e la denominazione, solo così aumenterà il prez-

L'iniziativa legata alle celebrazioni di "Pavia capitale della cultura d'impresa"

zo dell'uva. Dobbiamo impegnarci, in un momento in cui l'Oltrepo sta cambiando passo e la qualità è sempre più riconosciuta da commentatori, carte dei vini e guide». Più qualità, ma anche maggiore coesione: «Se il territorio vuole



Il pubblico presente all'incontro in enoteca a Broni

uscire come immagine e qualità è fondamentale l'unione tra produttori - ha aggiunto Giorgi -. Ora tutto quello che viene fatto in Oltrepo viene condiviso, c'è unità di intenti e voglia di collaborare tutti insieme». Massobrio ha parlato di «mo-

dello Oltrepo» e di quei vini che tracciano l'unicità del territorio: Pinot nero, Riesling, Buttafuoco, le nicchie del Sangue di Giuda e del Moscato. «L'Oltrepo sta cercando ancora una sua affermazione sul Pinot nero, avendo fornito negli



Paolo Massobrio e Fabiano Giorgi, presidente del Distretto del vino

anni passati materia prima alle cantine di altre regioni - ha sottolineato -. Il tempo di recupero è molto lento, ma finalmente ci sono spumanti che possono benissimo competere con gli Champagne». Un accenno è stato poi fatto al progetto della Bonarda #lamossa-

Presentato il progetto legato alla Bonarda con degustazione del salame di Varzi

perfetta dei produttori del Distretto del vino, in assaggio abbinata al Salame di Varzi: «La Bonarda doveva tornare nelle mani dei produttori di filiera perché la grande distribuzione non la tratta come merita. Ci siamo dati delle regole più

stringenti per avere una qualità più omogenea» hanno spiegato Giorgi e il coordinatore del progetto, Giulio Fiamberetti. «Sono convinto che solo un buon territorio sappia produrre anche un buon vino - ha detto il presidente De Cardenas -. La ricerca della qualità, la tutela del cliente, la cultura d'impresa, la legalità possono finalmente consentire di lasciarsi alle spalle le divisioni e i conflitti che hanno penalizzato l'Oltrepo, nei confronti di territori più blasonati non per la qualità dei loro prodotti ma per il peso specifico che riescono a esprimere. Le aziende vinicole che investono nella cultura d'impresa e nella qualità attraggono investimenti, creano opportunità di crescita, trasmettono un'immagine positiva del territorio». —

OLIVIERO MAGGI

