COLDIRETTI
PIEMONTE

ufficio stampa

Piazza San Carlo, 197
10123 TORINO
TEL. +39.011.56.22.800
FAX +39.011.53.70.17
E-MAIL: piemonte@coldiretti.it
SITO: www.piemonte.coldiretti.it

rassegna stampa
quotidiana
25/08/2009

INDICE

TESTATA	DATA ARTICOLO	TITOLO	PAGINA
La Repubblica ed.Torino			
La Repubblica ed.Torino	25/08/2009	Vini, formaggi, carni e nettarine i souvenir dei turisti in Piemonte	1
La Repubblica ed.Torino	25/08/2009	“Consiglio il salame cotto un monumento alla bontà”	2
La Stampa ed. Alessandria			
La Stampa ed. Alessandria	25/08/2009	Tornano i «voucher» dell’Inps per il personale nei vigneti	3
La Stampa ed. Alessandria	25/08/2009	Vendemmia partita in pieno agosto	4
La Stampa ed. Cuneo			
La Stampa ed. Cuneo	25/08/2009	Il Moscato cerca un accordo	5
La Stampa ed. Cuneo	25/08/2009	Assaggiatori di vino I nuovi vertici	6

TORINO

Vini, formaggi, carni e nettarine i souvenir dei turisti in Piemonte

PIETRO BELLANTONI NIENTE più cartoline né gadget: oggi in Italia i souvenir più gettonati dai turisti sono i prodotti enogastronomici. E' questo il dato che emerge dall'ultimo sondaggio della Coldiretti, secondo cui sei italiani su dieci rientrano dalle vacanze portando con sé generi alimentari tipici del luogo visitato, soprattutto vino, formaggi e salumi. E il Piemonte non si sottrae a questa nuova moda del turismo, con i vini in testa alle preferenze dei visitatori. Il più apprezzato fra questi è il Barolo, il più nobile dei rossi, uno dei più apprezzati biglietti di visita del ma-de in Italy nel mondo. Seguono a ruota il Barbaresco, altro rosso delle Langhe, il Moscato e il Grignolino d'Asti e infine il Freisa. «Tutti vini — dicono alla Coldiretti — che hanno raggiunto grandi risultati anche grazie alla Docg, la denominazione di origine controllata e garantita, che lega indissolubilmente il prodotto al territorio». Sono poi le carni ad attirare fortemente questa nuova tipologia di turisti, soprattutto quelle ottenute dai bovini della razza Piemontese, fra le più pregiate al mondo, magre ma al tempo stesso particolarmente gustose. Se per l'Italia la stima parla di un giro d'affari pari a cinque miliardi, i dati Coldiretti dicono che il turismo enogastronomico in Piemonte vale 600 milioni, il 10% circa dell'intero mercato. A far da traino sono anche i salumi, in particolare quelli dell'area cuneese. Su tutti, lardo e pancetta, con ottime vendite anche per il prosciutto crudo. Fra i formaggi è il Gorgonzola del novarese il più richiesto, seguito dal Bra e dal Raschera, tipico delle vallate al confine con la Liguria. Senza dimenticare il Castelmagno. Ed è forte anche il mercato della frutta, dove il prodotto più ricercato sono le particolari pesche "nettarine". Ma va molto bene anche la vendita di mele e kiwi. Svizzeri e francesi, tra gli stranieri, sono i turisti che più apprezzano le bontà dell'enogastronomia locale. «Gli svizzeri sono innamorati dei nostri vini e spendono molto — commentano alla Coldiretti — , più dei francesi per i quali i nostri prodotti sono più che altro un modello di paragone con i loro. Inoltre, da un paio d'anni è aumentata la presenza di giapponesi e inglesi».

Powered By DIALOGIC
PAGINA AD USO ESCLUSIVO DEL DESTINATARIO

TORINO

“Consiglio il salame cotto un monumento alla bontà”

IL PIEMONTE ha una produzione così variegata e radicata che in ogni paese, perfino in molti villaggi, si possono cogliere opportunità enogastronomiche irripetibili». Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, si entusiasma di fronte alla notizia che sempre più turisti se ne vanno con cibi e vini come souvenir. Petrini, lei cosa consiglierebbe di mettere nella sporta? «Tutto sommato escluderei i vini. Perché ormai i grandi prodotti di qualità dell’enologia piemontese li trovi in tutto il mondo. Punterei di più sull’alimentare ». A cominciare da cosa? «Per esempio dalle piccole produzioni dolciarie. Il Piemonte è una miniera in questo campo: penso ai Krumiri di Casale ma anche ai baci di Dronero o ai biscotti di meliga di Pamparato. Ecco, davvero, ogni paese ha la sua specialità. Tutte da cogliere, assaggiare e possibilmente portare via». E della carne che pensa? «Sono contento che figuri tra i souvenir più apprezzati. Qui, soprattutto nel Cuneese, c’è una delle carni più buone al mondo. Ma allargherei il discorso ai salumi che sono consumati più freschi rispetto ad altre zone tipiche come l’Emilia e la Lombardia e per questo hanno altre caratteristiche organolettiche». Che cosa è di rigore portarsi via dal Piemonte? «Il salame cotto, un vero monumento della gastronomia, che si trova solo qui».

Powered By DIALOGIC
PAGINA AD USO ESCLUSIVO DEL DESTINATARIO

LA STAMPA ALESSANDRIA

Tornano i «voucher» dell'Inps per il personale nei vigneti

Per il secondo anno consecutivo arrivano i «buoni vendemmia» per pensionati, studenti sotto i 25 anni di età e casalinghe (da almeno due anni). E' inoltre in fase di definizione la procedura che allargherebbe la possibilità di utilizzare i «voucher» anche a disoccupati e persone in cassa integrazione. Distribuiti in via sperimentale alla vigilia della vendemmia 2008, i «buoni» in provincia registrarono un vero «boom» di vendite: 21.620, seconda realtà nella graduatoria regionale dopo Cuneo, 28.215. In Piemonte ne furono venduti 62.838. Al momento sono una ventina le aziende agricole che hanno prenotato i «voucher» alle associazioni di categoria, mentre nella sede Inps di Alessandria non sono ancora pervenute richieste. I «buoni vendemmia » garantiscono la piena legalità: copertura previdenziale e assicurativa Inail (infortuni sul lavoro). I datori di lavoro potranno utilizzare prestazioni di lavoro occasionale di tipo «accessorio» nei limiti di un tetto di spesa di 10 mila euro. Per ogni «lavoratore occasionale» sono previsti compensi non superiori ai 5000 euro nell'anno in corso, pagati da ciascun singolo datore di lavoro. Il datore di lavoro può acquistare «voucher» telematici o cartacei sul sito www.inps. it o rivolgendosi al contact center 803.164, alle sedi Inps, ai Centri per l'impiego o alle associazioni agricole Coldiretti, Confagricoltura e Cia, la Confederazione italiana agricoltori.

[G. LO.]

LA STAMPA ALESSANDRIA

Vendemmia partita in pieno agosto

ALESSANDRIA I vigneti danno già spettacolo sui colli. Grazie al grande caldo è partita in anticipo di 8-10 giorni in provincia e nell'Oltrepò Pavese la raccolta delle uve «base spumante», le più precoci: chardonnay e pinot nero, per esempio. E oggi nell'Acquese s'inizia a staccare il brachetto. E, a guardarle appese ai tralci, anche le uve nere promettono meraviglie. Così comeil cortese. Per la barbera, in generale, il via alla vendemmia è previsto fra un mese circa, mentre la data per grignolino e dolcetto è stimata dal 10 al 15 settembre. In quello stesso periodo finiranno in cantina anche i grappoli di cortese. L'unica incognita sono le condizioni meteorologiche. Ma i viticoltori stanno con il fiato sospeso anche per quanto riguarda i prezzi delle uve. Dice Carlo Ricagni, presidente provinciale Cia: «A causa del calo dei consumi, gira voce che potrebbe essere applicata una drastica riduzione del prezzo al produttore rispetto al 2008, quando già l'importo era basso: sarebbe una condizione insostenibile per le aziende già al limite del reddito necessario alla sopravvivenza ». Aggiunge: «L'attuale legislazione di certo non favorisce i viticoltori, a partire dalle recenti normative antialcol. E' necessario istituire un tavolo formato da tutti gli attori della filiera, compreso chi produce uva e chi vende il vino, con lo scopo anche di recuperare almeno il mercato interno in grande sofferenza». Alberto Pansecchi, tecnico della Coldiretti, sul paventato calo dei prezzi è drastico: «Improponibile, sarebbe la chiusura per molte aziende agricole. Comunque, le voci che circolano potrebbero essere tentativi di speculazione da parte dei commercianti, che si ripetono tutti gli anni. I termini della questione saranno definiti più avanti nel tempo». Sullo stato attuale delle uve, Pansecchi dice: «Nei vigneti prevale un buon equilibrio vegetativo, con uve che si presentano perfettamente sane; vediamo grappoli neri e dolci, ma sappiamo ancora poco sui dati relativi all'acidità». Sul livello di sanità delle uve concorda Riccardo Canepari, tecnico di Confagricoltura. Dice: «I grappoli sono spettacolari, di una qualità sopra le righe; un po' più di fresco la sera ne aumenterebbe il profumo e le previsioni meteo sembrano andare proprio in questo senso. Incrociamo però le dita, perché esiste ancora l'incubo della grandine ». Sulla questione prezzi, aggiunge Canepari: «Ora i grossi imbottigliatori stanno alla finestra, e la minaccia del calo dei prezzi dell'uva al chilo potrebbe far parte di una strategia commerciale ».

GIORGIO LONGO

LA STAMPA CUNEO E PROVINCIA

Il Moscato cerca un accordo

ISOLA Dalle 14 si ricomincia a trattare su rese e prezzi delle uve per la vendemmia 2009 del Moscato. Da anni è attivo un tavolo interprofessionale che garantisce un reddito agli agricoltori e il prodotto alle Case spumantiere (Campari-Riccadonna-Cinzano, Gancia, Martini&Rossi, e altre marche ancora). Oggi le parti s'incontreranno a Isola, nella sede del Consorzio. Ci sarà l'assessore regionale all'Agricoltura MinoTaricco, nel ruolo di mediatore. Finora la contrattazione è stata tesa. La crisi non risparmia le vendite delle dolci bollicinepiemontesi: il2008hafatto segnare un calo del 4,3%. Anche nei primi mesi del 2009, il trend continua a essere negativo.Dato che ha spinto gli industriali a chiedere un «sacrificio» ai viticoltori: vorrebbero mantenere le rese a 95 quintali a ettaro, ma avere anche uno sconto del 10% sui prezzi dell'uva. Abbassare un poco quelle 19.300 lire (tradotto in euro: 9,95, ma il mondo Moscatoconserva la vecchia usanza di trattare in lire) che si pagavanoogni dieci chili d'uva nel 2008. Gli agricoltori, capitanati dall'Assomoscato, si erano decisi a non cedere di fronte a una richiesta definita «assurda». Rilanciavano chiedendo a loro volta un arrotondamento verso i 10 euro per l'adeguamento Istat. Posizioni distanti che sembravano portare alla rottura. Con il brindisi, il nuovo messaggio è chiaro: l'accordo si troverà, forse già entro sera. Potrebbe dunque essere l'ultimo round prima di cominciare a raccogliere l'uva: l'avvio è per domani nel Nicese, Alessandrino e Acquese. Guarda il calice e lo vede «tutto pieno» il presidente del Consorzio Paolo Ricagno, eletto a maggio in rappresentanzadella parte agricola. «Sono fiducioso - dice -: l'Asti è una realtà che tiene in alto l'economiadelle nostre aziende agricole. Riprenderanno anche le vendite ». Perplesso il fronte agricolo: «Si lamentano cali di vendite - annota Giovanni Satragno, a capo dell'Assomoscato - ma si vogliono mantenere rese a 95 quintali: considerato che l'imbottigliato quest' anno è a -18%, se vale questo dato, significherebbeavereunostoccaggio di 140 mila ettolitri. Qualcosa nonquadra.Discuteremo»

FIAMMETTA MUSSIO

LA STAMPA CUNEO E PROVINCIA

Assaggiatori di vino I nuovi vertici

Sono state assegnate le cariche del nuovo consiglio direttivo provinciale dell'Organizzazione nazionale assaggiatori di vino. Delegato provinciale è stato eletto l'enologo Flavio Mo. A ricoprire l'incarico di segretario è Edilio Prette, quello di tesoriere Silvio Barberis.

[M. A.]