QN IL GIORNO il Resto del Carlino LA NAZIONE

Il made in Marche spopola dalla Germania al Giappone

«Il novanta per cento della nostra produzione finisce all'estero ma anche da noi cresce la richiesta. La gente cerca cibi buoni, sicuri e controllati»



ACCORDO

Quattro atenei scendono in campo per la ricerca

ANCONA

E' STATO presentato ad Ancona il Cluster Agrifood Marche (Cl.A.M.), promosso dalla proficua collaborazione tra le quattro Università delle Marche e fortemente voluto, supportato e patrocinato dalla Regione Marche. Le attuali dinamiche del cambiamento in campo Agro-Alimentare aprono infatti nuove opportunità in termini di prodotti, servizi e mercati, proponendo diverse modalità di organizzazione della produzione, organizzazione delle filiere, attenzione per la salute del consumatore e per l'ambiente, attraverso il ricorso alla differenziazione e all'innovazione. E proprio per questo che i quattro Atenei hanno deciso di costituire il Cluster Agrifood Marche, un'associazione capace di mettere a sistema il mondo Agro-Alimentare e cooperare per l'individuazione di percorsi comuni verso l'innovazione basata sulla ricerca, integrando e trasferendo conoscenza, promuovendo e catalizzando progettualità che rispondano ad esigenze di innovazione. Adele Finco, docente della Facoltà di Agraria della Univpm di Ancona e delegato del Rettore per il territorio e il Cluster Agro-alimentare, sottolinea con orgoglio la condivisione della mission da parte delle quattro università delle Marche ed in proposito ha detto: «Crediamo fermamente che il nostro territorio, ricco di tradizione e popolato da piccole e medie imprese, agricole e artigianali, ma anche di realtà industriali di eccellenza, possa raccogliere le nuove sfide di mercato attraverso la contaminazione con l'università, volano di ricerca e di innovazione. Questo è il solo percorso possibile per rilanciare il territorio, ponendo l'accento sul capitale agroalimentare, indiscusso motore dell'economia regionale».

Vittorio Bellagamba

Il biologico scoppia di salute: richiesta superiore alla produzione

Torriani (Consorzio Marche): «Va raddoppiata la superficie coltivata»

ANCONA

FRANCESCO Torriani è il presidente di Marche bio, consorzio nato cinque anni fa per promuovere la filiera marchigiana biologica e che aggrega le principali cooperative del settore: Girolomoni, Montebello, Terrabio (in provincia di Pesaro e Urbino) Terra e il cielo di Arcevia e Italcer di Osimo. Il consorzio aggrega in totale trecento aziende agricole, lavorando mediamente ogni anno 80mila quintali di cereali, per un fatturato complessivo di oltre trenta milioni di euro. Le persone impiegate nelle cinque aziende sono cento circa, oltre mille invece quelle impiegate nelle trecento aziende affiliate.

Torriani, il biologico è in crescita nonostante la crisi, come si spiega?

«Il comparto del bio ha saputo tradurre nel mondo agricolo l'innovazione di processo e di prodotto. Di processo perché l'agricoltura bio è un metodo produttivo sostenibile, che rispetta l'ambiente. Di prodotto perché ha saputo innovare facendo, ad esempio, un recupero delle varietà antiche come il farro, il frumento duro Cappelli, il grano Graziella Ra'. I consumatori cercano prodotti sani, buoni, rispettosi dell'ambiente. E nonostante la crisi questa fetta di consumatori consapevoli sta crescendo. Consumare meno e consumare meglio è la loro regola».

Quali sono i mercati più interessanti?



Francesco Torriani del consorzio Marche Bio

«Cresciamo sia all'estero, che è sempre stato il nostro mercato storico, in particolare Germania, Francia, Stati Uniti e Giappone che assorbono dal 70 al 90 per cento del fatturato. Ma stiamo crescendo anche nel mercato interno italiano: dal 15 al venti per cento è stato l'incremento medio di quest'anno. Questo è molto interessante».

Quali sono i prodotti di maggior successo?

«La pasta lunga e corta, mi riferisco a penne, orecchiette, fusilli, spaghetti e linguine. Poi anche i legumi, che fanno parte della rotazione agricola nei campi, come ceci, fagiolo, lenticchie. Con i cereali abbiamo impostato una macrofiliera per le esigenze del mercato internazionale, ma all'interno delle nostre aziende abbiamo anche allevamenti, oliveti, vigneti, e anche questi comparti sono in crescita. Ad esempio sta avendo uno sviluppo interessante il vino bio, con uso limitato di solfiti, divieto di uso di antitrittogamici, insetticidi di sintesi chimica».

Quanto e come è garantito il biologico da falsi e contraffazioni?

«Tutte le aziende che hanno aderito alla nostra filiera, devono essere assoggettate al sistema di controllo e certificazione della normativa comunitaria. Insomma ci sono ispezioni in azienda. In più, come filiera marchigiana, attraverso i tecnici della cooperativa facciamo monitoraggio interno per qualificare ulteriormente la produzione. Consideriamo la certificazione il punto di partenza, non di arrivo. Noi puntiamo alla qualità della produzione e per fare questo occorre essere buoni produttori che non si accontentano solo della certificazione».

La novità dell'anno?

«E' un anno particolare per l'Expo. Saremo presenti a questo evento, vogliamo presentare al meglio le nostre produzioni e attrarre nuovi consumatori sapendo che la nostra sfida è incentivare la conversione di nuove aziende al bio: il mercato ci sta chiedendo prodotti bio in misura doppia a quello che noi siamo in grado di produrre. Nelle Marche vogliamo raddoppiare la superficie di coltivazione a bio che attualmente ricopre il dieci per cento del territorio agricolo regionale: vogliamo passare da cinquantamila ettari a centomila ettari».

Davide Eusebi

VITIVINICOLTURA I VINI DI ANTONUCCI APPREZZATI DAL MISTER DELL'INTER

In arrivo il Verdicchio versione bio E il Merlot conquista Mancini

BARBARA (Ancona)

UNA DELLE soddisfazioni più belle è stata quella di vedere l'allenatore dell'Inter Mancini «andarsene» con tante bottiglie del suo Mossone, Merlot in purezza, per arricchire la propria cantina. Stefano Antonucci, produttore di vino a Barbara, ha vinto anche l'ultima scommessa, quella di produrre un grande Merlot nelle Marche. «Il Merlot – spiega Antonucci (**foto**) – fa parte del vigneto da cui derivano le uve di un altro nostro grande vino, il Pathos. Avendo aumentato la quantità di resa, portandola da 40 a 60, abbiamo fatto una prova: mettere il merlot in barrique nuove. E da lì è nato questo vino di successo. Purtroppo ne produciamo poche bottiglie, 3550. Abbiamo avuto tante richieste specie all'estero, in Germania. Il fatto è che siamo costretti a centellinarlo. Come faccio con così poche bottiglie a soddisfare il mercato? E stiamo già lavorando per uscire con l'annata 2013: sono arrivate le nuove barrique dalla Francia».

UNA SFIDA ai francesi? «I francesci stanno bene dove stanno e si meritano quello che hanno. Ma dico che in Francia non hanno tanti vini buoni come abbiamo in Italia. Io li bevo, li apprezzo, specie il Pinot nero, e li pago anche tanto. Però mi emoziona sapere che i miei vini piacciono in Italia e in Germania. Per la Francia vedremo. E mi emoziona sapere che il amico allenatore dell'Inter Mancini ha acquistato trentasei preziose bottiglie di Mossone: ha una cantina importante con vini di tutto il mondo e anche italiani. E' un grande appassionato, anche delle Marche». Antonucci annuncia anche la novità dell'anno prossimo: «Si chiama "Bec to basic". E'un Verdicchio biologico, che uscirà solo in milleottocento bottiglie. Un verdicchio in purezza, con fermentazione di quattro mesi sulle bucce. Un vino crudo, che si allontana dalle caratteristiche del Verdicchio classico. E' un prodotto dedicato a chi ama il vino di una volta, quello di ispirazione contadina ma ovviamente prodotto correttamente». Antonucci, che sarà a New York da domani per presentare i suoi vini, coltiva 25 ettari di proprietà e altri 15 in affitto e ospita appassionati nel suo punto vendita e degustazione in Borgo Mazzini 35 a Barbara vicino a Senigallia (071 9674249 info@vinisantabarbara.it).

d.e.

