Agricoltura Oggi

IN EDICOLA E IN DIGITALE
Patrimoni
Il primo mensile per crearli, gestirli e accrescerli si rinnova.
www.classabbonamenti.com

IL PRIMO GIORNALE DEGLI IMPRENDITORI, DEGLI OPERATORI E DEI PROFESSIONISTI DELLA TERRA E DELL'AGRICOLTURA

Il "Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano" traccia i contorni della meta perfetta

Hub enogastronomici vincenti

Imprescindibile il link turismo-territorio-agricoltura-cibo

DI ANDREA SETTEFONTI

E' sempre più imprescindibile il legame tra turismo, territorio, agricoltura, cibo. Un legame che deve diventare strutturato attraverso gli hub enogastronomici. Il "Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano" curato da Roberta Garibaldi, docente di Tourism Managment all'Università di Bergamo, evidenzia come gli hub diventano una possibile soluzione per facilitare la scoperta della cultura enogastronomica e delle esperienze della meta visitata. Secondo il rapporto, infatti, il 60% degli italiani gradirebbe trovarne nella meta visitata non solo per avere informazioni e prenotare le esperienze in loco, ma anche per vivere esperienze. Il 66% vorrebbe svolgervi degustazioni, il 56% utilizzare percorsi multimediali e il 55% partecipare a laboratori e corsi di cucina. Purtroppo, a volte, i turisti non riescono a godere pienamente di quanto un territorio sa offrire poiché le informazioni sono difficili da reperire. Come sottolinea la stessa Garibaldi, «già nel 2019 avevamo riscontrato come la scarsa conoscenza di ciò che il territorio offre fosse fra le principali ragioni della mancata partecipazione alle esperienze enogastronomiche». A tre anni di distanza, «è sempre più necessario mettere il turista nelle condizioni di trovare facilmente le proposte, prenotarle e parteciparvi. Non solo prima della partenza, ma anche durante il viaggio. Gli hub sono spazi

polifunzionali che possono favorire la scoperta del territorio e allo stesso tempo, mettere in rete i produttori, garantire loro visibilità e facilitare l'arrivo dei turisti».

Alcune realtà già esistono. Tra queste il Tempio del Brunello, museo espressione del più ampio progetto culturale L'Oro di Montalcino del Comune ilcinese. Una iniziativa che prevede, oltre a venire introdotti alla cultura enologica della terra del Brunello, anche la possibilità di noleggiare biciclette elettriche e tradizionali, avere indicazione dei percorsi che conducono alla scoperta della zona, essere accompagnati attraverso un'app dedicata, Oro di Montalcino.

Il rapporto, poi, evidenzia come il 67% degli italiani vorrebbe trovare informazioni di dettaglio sulle esperienze enogastronomiche da vivere ed avere la possibilità di prenotarle direttamente. Il 75%, inoltre, gradirebbe trovare degli spazi dedicati all'acquisto dei prodotti agroalimentari e vitivinicoli locali. Ma anche la possibilità di svolgere tour. E gli hub possono diventare veri e propri intermediari tra necessità dei turisti e offerta delle aziende, una prima tappa quasi obbligatoria, di un percorso di scoperta del territorio e del suo patrimonio enogastronomico. Un ruolo che possono svolgere anche le enoteche regionali, come quella del Trentino al cui interno ospita una cucina didattica e organizza laboratori di degustazione per conoscere dal vivo produttori e tecniche di produzione dei vini del territorio.

All'estero l'idea è stata implementata a Porto con il World of Wine-WOW un hub culturale e turistico diffuso con 6 musei interattivi legati al mondo del vino e 9 ristoranti dislocati in tutta la città. E con Planet Cork, un'esperienza interamente digitale sul mondo del sughero.

© Riproduzione riservata

Combi Mais, risparmio idrico grazie all'irrigazione a goccia

DI ARTURO CENTOFANTI

Risparmio idrico con soluzioni per l'irrigazione a goccia e la micro-irrigazione. Ma anche utilizzo di fertilizzanti innovativi per la tutela biofisica del suolo e di concimi organo-minerali. Sono due degli aspetti del protocollo Combi Mais che utilizza prodotti che esaltano non solo la parte nutrizionale, ma anche la fisiologia della pianta. Un protocollo che favorisce la diminuzione delle spese di lavorazioni, diserbi e gestione fitosanitaria, ottimizzazione delle unità fertilizzanti distribuite. Combi Mais è finalizzato ad ottenere una granella che assicura un prodotto finale più salubre ed esente da micotossine. Recentemente poi, il protocollo è diventato 4.0 grazie alla digitalizzazione dei processi agricoli. A illustrare l'idea a *ItaliaOggi*, è **Mario Vigo**, azienda agricola a Mediglia alle porte di Milano, presidente di Innovagri e ideatore di Combi Mais unico del settore maidicolo ad essere stato presentato durante Expo 2015. «Abbiamo raccolto dati dal 2015 ad oggi e in sette anni ci sono sempre meno piogge e sempre più bombe di calore. Gli agricoltori devono pensare in maniera diversa. Ad iniziare dall'irrigazione». Combi Mais prevede il sistema goccia a goccia. «È il metodo israeliano applicato ai cereali. Finora si impiegava su insalate e pomodori, ma non sulle grandi coltivazioni. Con questa tecnica, nella nostra azienda riusciamo a risparmiare fino al 35% del consumo di acqua». La tecnica e il protocollo hanno fatto sì che «anche con questa siccità si salvi almeno un raccolto nella nostra azienda, riusciamo a prevedere un po' di reddito». Combi Mais, al nono anno di sperimentazione, ha visto quest'anno la presenza di Bayer, per selezione delle sementi, diserbo, difesa e supporto digitale e Agriserv, per precision farming e gestione dei dati. Il protocollo «è strategico per l'acqua ma tiene conto anche di altri aspetti. Le piante vengono trattate con con aminoacidi per dare loro forza e resistenza ad un clima sempre più tropicale. È previsto anche di nutrire il terreno con ammendanti naturali ed ecologici e si ha un risparmio del 20% di uso della chimica». Protocolli come questi servono garantire la produttività alle aziende agricole. L'Italia importa tra il 15% e il 20% di mais e grano proprio dall'Ucraina. Inoltre è stato stimato che a seguito del blocco delle esportazioni di Ucraina, Russia e Bielorussia siano circa 378 i milioni di chili di concime che mancheranno all'Italia per la fertilizzazione delle prossime semine. «Gli enti pubblici devono credere in queste iniziative e finanziarle perché alle aziende agricole occorrono fondi per realizzarli. Ma occorre anche un salto di mentalità da parte degli imprenditori».

© Riproduzione riservata

La ricerca guarda ai portainnesti per combattere in vigna la siccità

DI ANDREA SETTEFONTI

Ricercatori dell'Università di Milano hanno sperimentato una nuova generazione dei "portainnesti M" che si rileva una soluzione efficace per gestire le conseguenze del climate change ed offrire, nel contempo, ai viticoltori un assist prezioso per avviarsi sulla strada di una viticoltura sostenibile. Soprattutto in estati come questa, caratterizzata da siccità e da temperature estreme. Lo dicono i risultati del monitoraggio effettuato dalla Facoltà milanese di Agraria e da Winegraft (start-up di aziende vitivinicole italiane nata per sostenere la ricerca sulla nuova generazione di portainnesti) su oltre cento ettari vitati in tutt'Italia. Prodotti dai Vivai Rauscedo, l'obiettivo è di arrivare a 1600 ha/anno di nuovi impianti con gli M. I vigneti che utilizzano i "portainnesti M" mostrano una miglior resilienza a condizioni di stress idrico grazie alla loro maggiore efficienza nell'uso dell'acqua. «Chi ha impiantato le vigne con questi portainnesti di nuova generazione farà la differenza nella prossima vendemmia», commenta Lucio Brancadoro, docente e ricercatore della facoltà di Milano. «Riescono infatti a sostenere, anche in queste drammatiche condizioni climatiche, una discreta attività fotosintetica della pianta, che si traduce in sviluppo dell'uva evitando e limitando le perdite produttive e qualitative che si registrano in gran parte del vigneto di tutta Italia». I controlli del team di ricerca avvengono da oltre 15 anni in alcuni dei principali areali viticoli di Lombardia, Toscana e Sicilia su vitigni diversi. «In Franciacorta e in Chianti Classico mostrano un'attività fotosintetica superiore del 35% e del 20% rispetto ai più comuni portainnesti». Eugenio Sartori, direttore generale dei Vivai Cooperativi Rauscedo, sottolinea come i viticoltori abbiano «verificato direttamente il notevole risparmio nei consumi idrici, quindi in sostenibilità economica e ambientale insieme ad una forte resistenza agli stress termici». Dal 2015 la produzione di portainnesti M è aumentata di 80 volte per un totale di 4,8 milioni di barbatelle prodotte. «Potremo arrivare a coprire quasi il 25% della dote di nuovi impianti vitati annui permessa dal sistema autorizzativo e rafforzare la resilienza del sistema vitivinicolo. Possiamo riparmiare fino al 40% del consumo di acqua», dice Marcello Lunelli, presidente Winegraft.

© Riproduzione riservata