

# Piante sotto stress per il gran caldo ma la vendemmia 2019 sarà buona

Dal 20 agosto la raccolta delle uve spumante (Chardonnay). Venezia terza in Veneto per produzione

**VENEZIA.** La vendemmia 2019 in provincia di Venezia slitterà in media di 7/10 giorni rispetto le previsioni. Nello specifico 6-7 giorni per la raccolta delle uve a bacca bianca, 10-12 giorni quella a bacca nera. Ma ciò che più conta sono i riscontri sulla qualità e quantità, che dovrebbero attestarsi su livelli buoni, se non in alcuni casi ottimi. Da una prima analisi, svolta dai tecnici di Veneto Agricoltura, Avepa, Crea-Ve, Consorzi di Tutela, risulta infatti che «l'uva si presenta ovunque sana, nonostante un andamento climatico altalenante caratterizzato da un maggio freddo e piovoso, che tra l'altro ha creato forti preoccupazioni tra i viticoltori, e da un bimestre successivo con lunghe ondate di calore e scarse precipitazioni». Inoltre non sono stati segnalati problemi di peronospora (grave malattia, che colpisce prima le foglie, poi la pianta), ma solo limitati attacchi di oidio a macchia di leopardo e la presenza di scottature da sole nelle uve più sensibili, quale per esempio la Glera (l'uva del Prosecco). In questi giorni si verificano i primi segnali di inizio inattivazione (maturazione dell'uva) per i vitigni Pinot Grigio, Pinot Nero e Merlot.

«I produttori confermano un ritardo sulla vendemmia rispetto lo scorso anno», spiega il presidente di Coldiretti Venezia, l'enologo Andrea Colla, «secondo l'andamento climatico attuale la prima vendemmia delle uve bianche dovrebbe partire nella prima settimana di settembre. La produzione si preannuncia nella media con buona qualità per i vitigni che non hanno subito danni con le precedenti grandinate di



La vendemmia, quest'anno, slitterà di una decina di giorni: secondo le previsioni sarà una buona annata

**Qualche difficoltà nel Portogruarese per una grandinata che ha danneggiato i vitigni**

maggio e luglio». Le aziende vitivinicole ora sono impegnate con l'irrigazione in quanto da una parte il sole determina attraverso la fotosintesi il grado zuccherino delle uve condizionandone la qualità del vino, ma dall'altra parte il troppo caldo manda in stress il vitigno causando una minore resa. «Determinante sarà questo ultimo mese in cui speriamo

non vi siano eventi climatici devastanti, come purtroppo sta accadendo ultimamente», prosegue Colla. La raccolta delle uve base spumante (Chardonnay, Pinot) dovrebbe iniziare attorno al 20/22 agosto, mentre l'avvio della vendemmia vera e propria è previsto per gli ultimi giorni di agosto-primi di settembre (Pinot Grigio). Per la raccolta delle uve Glera (Prosecco) bisognerà attendere il 12/15 settembre, come pure per il Merlot; per la Garganega e la Durella il 20 settembre. «L'annata, nonostante la primavera non favorevole, è stata recuperata», spiega Marino Quaresi-

min, direttore Cia Venezia, «a maggio eravamo molti preoccupati. Unici problemi si sono riscontrati nelle zone del Portogruarese, dove nelle scorse settimane si sono verificate temporali con grandine che hanno danneggiato i vitigni. La qualità sembra comunque ottima un po' ovunque». La provincia di Venezia è la terza in Veneto per produzione vitivinicola. Dopo un periodo di crisi, che si è concluso nel 2005, c'è stata una ripresa grazie all'allargamento dell'area del Prosecco, che ha fatto incrementare anche il valore della produzione. «Negli ultimi 3-4 anni il settore vitivinicolo ve-

neziano è stato tra quelli trainanti dell'agricoltura del territorio», prosegue Quaresimini, «peggio sono andate le colture come mais, frumento e soia: la vite ha garantito agli agricoltori una giusta remunerazione del lavoro che fanno sui campi e degli investimenti fatti». Le cantine veneziane più strutturate sono sempre più presenti anche all'estero (Stati Uniti, Gran Bretagna e Germania, Canada i primi mercati), dove portano il vino made in Venice. In Italia i consumi sono stabili, crescono invece i numeri dell'export. —

## Jesolo: sabato 31 agosto “Tipici da spiaggia” il made in Italy dell’ enogastronomia



Si chiude con sabato 31 agosto la manifestazione “**Tipici da spiaggia**”, il Made in Italy dell’enogastronomia sotto l’ombrellone.

Organizzata dal SIB-Sindacato Italiano Balneari di Fipe-Confcommercio, a cui ha aderito CIA Agricoltori Italiani, l’evento gode del patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole alimentari, forestali e del turismo.

Sulle spiagge di quattro località balneari venete – Caorle, Jesolo, Eraclea e Rosolina – saranno presenti gli stand CIA con i prodotti tipici della regione, per far diventare la vacanza anche occasione di conoscenza dei luoghi che associano alla bellezza del territorio, la degustazione delle specialità come vini, formaggi, olio, frutta.

**Sabato dalle ore 18.00**, allo stabilimento balneare **Nemo Beach di Jesolo** si svolgerà l’**appuntamento centrale** della manifestazione che coinvolge la regione Veneto. Durante le degustazioni, interverranno chef, ristoratori e imprenditori agricoli locali per raccontare la storia del territorio e dei prodotti tipici.

«Questo progetto, fortemente voluto dal Ministero anche per testimoniare la vicinanza del modo dell’agricoltura al mondo del turismo, sottolinea l’importanza di questi due settori strategici per l’economia della nostra regione – afferma il presidente di Unionmare Veneto, Alessandro Berton –. L’enogastronomia ricopre grande importanza nell’offerta turistica del nostro territorio e non solo, che va sempre più targettizzata per proporre un prodotto vincente. La conoscenza delle tipicità locali e del territorio rappresentano un vero e proprio momento di cultura, di conoscenza e di crescita. È molto importante quindi il legame tra turismo e gastronomia – conclude Berton – due settori che condividono anche molti aspetti comuni, della sostenibilità ambientale grazie all’utilizzo oculato delle risorse, al legame

indissolubile con il territorio, fatto di imprese locali e quindi costituito da un'economia non delocalizzabile».

«La promozione del buon cibo nelle imprese balneari, attraverso il racconto diretto degli stessi agricoltori – spiega il presidente di CIA Agricoltori Italiani Veneto Gianmichele Passarini – è un'occasione in più per far conoscere ai turisti il nostro grande patrimonio agroalimentare, valorizzando ulteriormente il Made in Italy. La costa veneta, da Bibione fino al Delta del Po, è meta ogni anno di milioni di presenze nazionali ed internazionali: partendo dal modo di dire "mordi e fuggi", abbiamo pensato che questa espressione – grazie al contatto diretto tra produttori e consumatori – possa diventare "**mordi e torni**"»

Redazione di Venezia

## Tipici da spiaggia sabato a Caorle, Jesolo, Eraclea e Rosolina

Dopo gli appuntamenti del 29 giugno e del 27 luglio, si chiude sabato 31 agosto “Tipici da spiaggia”, la manifestazione che porta il Made in Italy dell’enogastronomia sotto l’ombrellone.

Organizzata dal SIB-Sindacato Italiano Balneari di Fipe-Confcommercio, a cui ha aderito CIA Agricoltori Italiani, l’evento gode del patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole alimentari, forestali e del turismo.

Sulle spiagge di quattro località balneari venete – Caorle, Jesolo, Eraclea e Rosolina – saranno dunque presenti gli stand CIA con i prodotti tipici della regione, per far diventare la vacanza anche occasione di conoscenza dei luoghi che associano alla bellezza del territorio, la degustazione di specialità locali (vini, formaggi, olio, frutta, ecc.), e qualsiasi altro prodotto della nostra terra. A presentare i prodotti, che rendono ogni regione unica ed esclusiva, saranno gli agricoltori stessi.

In particolare, dalle ore 18.00, allo stabilimento balneare Nemo Beach di Jesolo si svolgerà l’appuntamento centrale della manifestazione che coinvolge la nostra regione, alla presenza dei presidenti di Unionmare Veneto Alessandro Berton e CIA Veneto Gianmichele Passarini. Durante le degustazioni, interverranno chef, ristoratori e imprenditori agricoli locali per raccontare la storia del territorio e dei prodotti tipici.

«Questo progetto, fortemente voluto dal Ministero anche per testimoniare la vicinanza del modo dell’agricoltura al mondo del turismo, sottolinea l’importanza di questi due settori strategici per l’economia della nostra regione – afferma il presidente di Unionmare Veneto, Alessandro Berton –. L’enogastronomia ricopre grande importanza nell’offerta turistica del nostro territorio e non solo, che va sempre più targettizzata per proporre un prodotto vincente.

La conoscenza delle tipicità locali e del territorio rappresentano un vero e proprio momento di cultura, di conoscenza e di crescita. È molto importante quindi il legame tra turismo e gastronomia – conclude Berton – due settori che condividono anche molti aspetti comuni, della sostenibilità ambientale grazie all’utilizzo oculato delle risorse, al legame indissolubile con il territorio, fatto di imprese locali e quindi costituito da un’economia non delocalizzabile».

«La promozione del buon cibo nelle imprese balneari, attraverso il racconto diretto degli stessi agricoltori – spiega il presidente di CIA Agricoltori Italiani Veneto Gianmichele Passarini – è un’occasione in più per far conoscere ai turisti il nostro grande patrimonio agroalimentare, valorizzando ulteriormente il Made in Italy. La costa veneta, da Bibione fino al Delta del Po, è meta ogni anno di milioni di presenze nazionali ed internazionali: partendo dal modo di dire “mordi e fuggi”, abbiamo pensato che questa espressione – grazie al contatto diretto tra produttori e consumatori – possa diventare “mordi e torni”».



# Tipici da spiaggia: il made in Italy dell'enogastronomia

Gli stand della CIA Veneto e Unionmare portano i prodotti dell'agricoltura sulle spiagge venete: a Caorle, Eraclea, Jesolo e Rosolina. A Jesolo presenti i vertici di CIA Veneto e Unionmare

29 Agosto 2019



Dopo gli appuntamenti del 29 giugno e del 27 luglio, si chiude sabato 31 agosto "Tipici da spiaggia", la manifestazione che porta il Made in Italy dell'enogastronomia sotto l'ombrellone.

Organizzata dal SIB-Sindacato Italiano Balneari di Fipe-Confcommercio, a cui ha aderito CIA Agricoltori Italiani, l'evento gode del patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole alimentari, forestali e del turismo.

## Tipici da spiaggia

Sulle spiagge di quattro località balneari venete – Caorle, Jesolo, Eraclea e

Rosolina – saranno dunque presenti gli stand CIA con i prodotti tipici della regione, per far diventare la vacanza anche occasione di conoscenza dei luoghi che associano alla bellezza del territorio, la degustazione di specialità locali (vini, formaggi, olio, frutta, ecc.), e qualsiasi altro prodotto della nostra terra. A presentare i prodotti, che rendono ogni regione unica ed esclusiva, saranno gli agricoltori stessi.

## Ultimo appuntamento

In particolare, dalle ore 18.00, allo stabilimento balneare Nemo Beach di Jesolo si svolgerà l'appuntamento centrale della manifestazione che coinvolge la nostra regione, alla presenza dei presidenti di Unionmare Veneto Alessandro Berton e CIA Veneto Gianmichele Passarini. Durante le degustazioni, intervengono chef, ristoratori e imprenditori agricoli locali per raccontare la storia del territorio e dei prodotti tipici.

## Il progetto

«Questo progetto, fortemente voluto dal Ministero anche per testimoniare la vicinanza del modo dell'agricoltura al mondo del turismo, sottolinea l'importanza di questi due settori strategici per l'economia della nostra regione – afferma il presidente di Unionmare Veneto, Alessandro Berton –. L'enogastronomia ricopre grande importanza nell'offerta turistica del nostro territorio e non solo, che va sempre più targettizzata per proporre un prodotto vincente.

La conoscenza delle tipicità locali e del territorio rappresentano un vero e proprio momento di cultura, di conoscenza e di crescita. È molto importante quindi il legame tra turismo e gastronomia – conclude Berton – due settori che condividono anche molti aspetti comuni, della sostenibilità ambientale grazie all'utilizzo oculato delle risorse, al legame indissolubile con il territorio, fatto di imprese locali e quindi costituito da un'economia non delocalizzabile».

«La promozione del buon cibo nelle imprese balneari, attraverso il racconto diretto degli stessi agricoltori – spiega il presidente di CIA Agricoltori Italiani Veneto Gianmichele Passarini – è un'occasione in più per far conoscere ai turisti il nostro grande patrimonio agroalimentare, valorizzando ulteriormente il Made in Italy. La costa veneta, da Bibione fino al Delta del Po, è meta ogni anno di milioni di presenze nazionali ed internazionali: partendo dal modo di dire "mordi e fuggi", abbiamo pensato che questa espressione – grazie al contatto diretto tra produttori e consumatori – possa diventare "mordi e torni"».



Barbara Braghin

ROSOLINA MARE - Nei giorni scorsi allo stabilimento balneare Tamerici, che fa parte del Bagno Ferro, c'è stata l'iniziativa "Tipici da spiaggia" inserita nella rassegna di "Cibo da spiaggia, la cultura del Made in Italy sotto l'ombrellone".

Ferdinando Ferro, presidente del Cob (Consorzio operatori balneari), spiega che l'iniziativa è stata organizzata a livello nazionale, grazie ad una convenzione tra il Sib (Sindacato italiano balneari) e la Cia (Confederazione italiana agricoltori), in collaborazione con il ministero delle Politiche agricole.

"Hanno dato vita a questo gemellaggio per divulgare e fare assaggiare i prodotti della terra nelle spiagge del litorale - racconta - l'appuntamento è stato al bagno Tamerici e hanno collaborato anche la Confcommercio e il Cob. Molti turisti e balneari hanno degustato formaggi, salumi, verdure e vino cioè i prodotti del Polesine. La Cia che ha proposto i prodotti è quella di Rovigo ed è stata un'attività per avvicinare il turista ai prodotti agricoli locali". L'iniziativa ha anche voluto sensibilizzare l'opi-

IL BAGNO "Tipici da spiaggia" nello stabilimento balneare Tamerici

## Prodotti tipici in riva al mare

Successo per l'iniziativa promossa da Cob, Cia e Confcommercio



nione pubblica sull'importante ruolo sociale ed economico che ricoprono gli stabilimenti balneari, salvaguardare la peculiarità del turismo balneare italiano, la sua tradizione nata oltre un secolo fa. E soprattutto quella specificità e quei servizi che attirano ogni anno milioni di turisti stranieri nel nostro paese. In questo modo si è raccontata la storia dei prodotti e del territorio. Infatti, attraverso la conversazione e la valorizzazione dei territori agricoli e vitivinicoli, si propone un nuovo modo di vivere la vacanza, associando la degustazione di



vini, prodotti tipici e piatti locali. E, visto che anche la balneazione attrezzata italiana costituisce una par-

te importante di quel Made in Italy che è un modo di vivere, mangiare e fare vacanza, apprezzato e, spesso, invidiato e imita-

to in tutto il mondo. Insomma anche i "Tipici da spiaggia" hanno avuto il loro successo e ai banchetti, allestiti per l'occa-

**Tipici da spiaggia** Alcune immagini della giornata che Cob e Cia hanno organizzato nello stabilimento balneare Tamerici di Rosolina Mare

sione, hanno favorito tantissimi, vacanzieri, balneari e... "tipi da spiaggia".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

