

**IN
BREVE****AGRICOLTURA
IMPRESE FEMMINILI
MUTUI A TASSO ZERO**

Mutui a tasso zero, fino a 300 mila euro, per progetti nel settore agricolo e nella trasformazione e commercializzazione dei prodotti a favore di piccole e medie imprese amministrate e condotte da donne o società a maggioranza femminile. Per accedere agli incentivi previsti dal "bonus donne in campo" voluto dalla ministra Teresa Bellanova, è attivo e operativo da qualche giorno, sul sito dell'Ismea, il portale con le istruzioni e i requisiti per presentare le domande. Il presidente di Cia Venezia Paolo Quaggio ha espresso soddisfazione per l'iniziativa. La provincia di Venezia conta 1671 aziende agricole "al femminile" registrate alla Camera di Commercio (l'11% di tutta la regione Veneto).





**Lison, il bilancio della vendemmia
Calo della raccolta ma vino di qualità**

MONFORTE / APAG.29

Il settembre mite regala un vino di qualità

C'è un calo nella raccolta del 10% compensato dalle ottime caratteristiche dell'uva. «Il bilancio è più che positivo»

Sono andati molto bene Tocai, Refosco, Chardonnay e anche Cabernet Franc
Giovanni Monforte / SAN DONÀ

Nei campi del Veneto Orientale la raccolta dell'uva volge al termine e il bilancio è positivo, in un'annata in cui sembrano spiccare soprattutto i vini rossi. La vendemmia 2020 sarà ricordata per l'alta qualità delle uve, sane e maturate in maniera adeguata, grazie anche a un mese di settembre per gran parte all'insegna del caldo e del bel tempo. «Il timore che il maltempo rovinasse il raccolto era tangibile», ammette Paolo Quaggio, presidente provinciale della Confederazione italiana degli agricoltori, «basti ricordare che a Verona, a fine agosto, il maltempo aveva flagellato i vigneti della Valpolicella. Per fortuna, invece, abbiamo avuto una coda dell'estate calda e non piovosa. In alcune aree la quantità è un po' inferiore alle at-

tese, ma in generale ciò viene compensato dalla qualità».

Il calo delle quantità, un po' al di sotto rispetto alle medie, è quantificato tra il 5 e il 10% in meno.

Ma la resa nel complesso è buona. Tanto più che in quest'annata particolare, contrassegnata dal lockdown che ha azzerato i consumi per tre mesi, non c'era bisogno che di uva ne arrivasse troppa. Cia Venezia ha tracciato il bilancio della vendemmia con i viticoltori del Veneto Orientale. Carletto Boatto, viticoltore di San Stino, parla di «qualità molto buona con rese sostanzialmente allineate agli anni scorsi, senza necessità di irrigare in primavera».

«I migliori», aggiunge Boatto, «sono il Cabernet Franc, lo Chardonnay e il Refosco. Mentre il Pino Grigio è sostanzialmente nella media». «Registriamo rese in linea con le altre annate, pur avendo anticipato la vendemmia di dieci giorni», spiega Ornella Bellia,

celebre produttrice di Prammaggiore, «i risultati più apprezzabili li abbiamo dalle varietà a bacca rossa, la migliore vendemmia degli ultimi dieci anni con gradazioni zuccherine alte e polifenoli eccellenti, per un colore in svinatura meraviglioso. Siamo riusciti a contenere le fitopatologie».

Spostandosi nella vicina Annone Veneto, Manuele Marcolongo nella sua azienda ha registrato un calo della resa compreso tra il 15% dei bianchi e il 30% del Pino Grigio.

«Ma alta qualità. Sono andati molto bene il Tocai, il Cabernet Franc e il Refosco, con punte di gradazione al 12,8», sottolinea. Se



La Nuova di Venezia e Mestre

Dicono di noi

I locali che aderiscono alla Cia si inventano una promozione speciale Coldiretti registra un boom delle consegne a domicilio

«Chiusi per cena, venite a pranzo» La campagna degli agriturismi

GIOVANNI MONFORTE

la categoria «Non potete venire sabato sera a cena da noi? Allora veniteci a trovare a pranzo». Passato il primo momento di scoramento per il Dpcm che ha imposto la chiusura alle 18 alle attività di ristorazione, i gestori degli agriturismi del Veneziano si sono già rimboccati le maniche. Puntando su quello che è il loro valore aggiunto: la genuinità dei prodotti e la bellezza della campagna. In vista del weekend, ecco l'appello alle famiglie perché trascorrono il sabato o la domenica a pranzo in uno dei tanti agriturismi del Veneziano. Unendo il piacere di un pranzo all'insegna dei prodotti del territorio a una rilassante passeggiata nella sicurezza della campagna. L'appello arriva da Cia Venezia. «Le nostre strutture si erano subito adeguate alle prescrizioni per la riapertura in sicurezza dopo il primo lockdown», spiegano Gianmichele Passarini, presidente della Confederazione Italiana Agricoltori del Veneto e Donata Cenedese, di Turismo Verde. «La decisione del governo è stata una doccia fredda, ma abbiamo la voglia e la forza di reagire», aggiungono Passarini e Cenedese, «una bella passeggiata in campagna, un pranzo con i prodotti della terra, spazi ampi e sicurezza. Sono queste le carte che ci giochiamo, anche nel Veneziano. E poi, per chi proprio non vuole rinunciare al piacere della cena, c'è sempre la possibilità di ricevere a casa o ritirare per asporto le pietanze preparate dagli agriturismi». Sul sito www.ciavenezia.it è possibile consultare l'elenco degli agriturismi associati a Cia in provincia. Inoltre c'è il portale <https://iprodottidalcampoalltavola.cia.it/> che consente a tutti, restando a casa, di acquistare e consumare, ogni giorno, i prodotti freschi della terra. Coldiretti Veneto parla di un boom del food delivery. Nel fine settimana è ripresa a pieno ritmo la consegna a domicilio dei pasti a km Zero. Stando ai dati degli operatori agrituristici di Terranostra, nel nostro territorio quattro famiglie su dieci ordinano il menù preparato dai cuochi contadini di Campagna Amica. A far scattare il boom di richieste non solo il Dpcm con la chiusura alle 18, ma soprattutto la voglia di ricette della tradizione con ingredienti di qualità stagionali. «Il ricorso al take away e al pasto porta a porta», spiega il mestrino Diego Scaramuzza, presidente regionale di Terranostra, «è decollato durante il lockdown grazie all'impegno di centinaia di produttori disponibili anche a portare la spesa direttamente a casa. L'offerta degli agriturismi veneti è continuata con la possibilità di portare tipicità nelle mense delle fabbriche, dove operai e dipendenti hanno potuto godere della bontà dei pranzi preparati dagli agrichef. Tutte le realtà agrituristiche sono pronte per accogliere in sicurezza clienti e lavoratori anche a mezzogiorno».



per i rossi il giudizio positivo è unanime, più controversa tra i produttori è la valutazione sul Pinot Grigio che però, grazie pure alle misure adottate dai consorzi di tutela sulla resa e stoccaggio, segna un importante recupero dei prezzi, ritornando su valori più remunerativi per i produttori. «Per noi è stata un'annata ottima per la qualità», conclude il viticoltore annonese Giorgio Puppini, «con una gestione delle patologie facile, senza picchi di rilievo. Bianchi con gradazione minima di 13%, rossi di 14%, Prosecco 11%, in un'annata caratterizzata da un calo sensibile del grado, se si considera che anche i tre consorzi all'unisono hanno concesso l'abbassamento della gradazione minima rispetto al disciplinare di produzione. Rese mediamente inferiori del 15 o 20%. Le varietà migliori Tocai per Lison doc e Merlot». —